

CRÈME BRULÉE VANILLE

FÜR 6-7 CREMES

CREME-BRULÉE MIT VANILLE

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Vollmilch | 125g |
| Zucker | 85g |
| Flüssige Sahne | 350g |
| Eigelb..... | 5 pcs |
| Vanilleschote NOROHY | 2 pcs |

Die Vanille längs **halbieren**. Das Mark und die Schote in die Milch geben und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Schoten herausnehmen, Milch und Zucker **erwärmen**. Auf die zuvor mit dem Eigelb verrührte Schlagsahne **gießen**. Die Masse in Crème-brulée-Formen **geben**. Sofort im Ofen bei 120 °C ca. 30 Min. lang **backen**, bis die Creme in der Mitte der Form zu stocken beginnt.

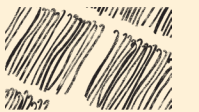
Kalt stellen.

Zum Zeitpunkt des Servierens jede Creme mit braunem Zucker

bestreuen und diesen mit einem Bunsenbrenner **karamellisieren**.



Diese Karte wurde Ihnen geschenkt von :



NOROHY
- LE COMPAGNON DE LA VANILLE -

  @norohyvanille
norohy.com

Original Original-Rezept der École
Gourmet Valrhona.

Vervielfältigung und Verbreitung
außerhalb der privaten Nutzung
verboten.

Bildnachweis :
Philippe Barret