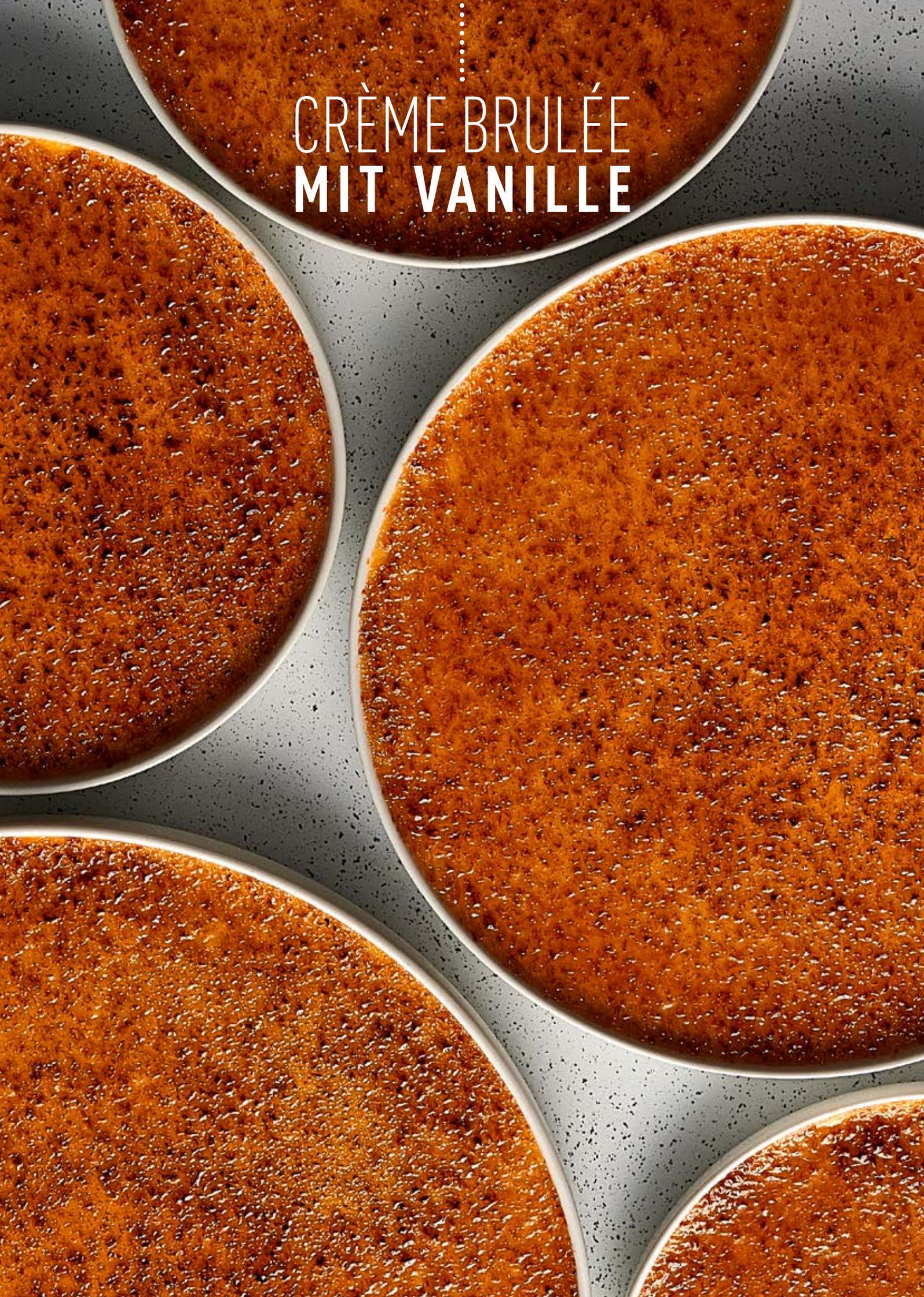


.....  
CRÈME BRULÉE  
MIT VANILLE



FÜR CA. 20 PERSONEN

## CRÈME-BRÛLÉE-MASSE NOROHY

Vollmilch .....	510 g
Sahne 35 % .....	2 000 g
Eigelb.....	760 g
Streuzucker .....	250 g
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	48 g

Vanilleschote **längs halbieren**, Vanillemark **herauslösen** und zusammen mit den Vanilleschotenhälften in die Milch **geben**.

**Lau erwärmen** und eine Nacht **ruhen** lassen.

Die Sahne, das Eigelb und den Zucker **hinzufügen**.

In Porzellanteller oder -platten mit erhöhtem Rand **gießen**.

Bei 90 °C **backen**, bis eine glatte und nicht zu feste Creme entsteht.

**Kalt stellen**.

## FERTIGSTELLEN

Die abgekühlten Crème brûlée ein erstes Mal **zuckern**.

Die Ränder des Porzellans **säubern**, dann **karamellisieren**, ein zweites Mal **zuckern** und erneut **karamellisieren**.

## TIPP VOM CHEF-PATISSIER

Damit die Vanillesamen an der Oberfläche der Crème brûlée bleiben, müssen Sie die Sahne und die Milch zusammen mit dem aus den Vanilleschotenhälften gekratzten Mark kochen.

Die Flüssigkeit anschließend auf die Zucker-Eigelb-Mischung geben.

Allerdings wird die Textur beim Verzehr ein fettigeres Mundgefühl bewirken, als dies beim ursprünglichen Rezept der Fall ist.

