

Newsletter „Rezepte – Kochen mit Dampf“ Nr. 10/4

Etwas Süßes darf nicht fehlen!



Cremé Brulee mit Basalmico Erdbeeren

Zutaten:

6 Dotter, 50g Zucker, 130g Milch,
380g Schlagobers, Zimt und Vanille nach
Geschmack.


250g Erdbeeren, 2 EL Zucker,
3 EL Balsamicoessig, eventuell Orangenlikör
(Aperol), Minze, -oder Zitronenmelisse zum
garnieren.

(C,G)

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Creme vorsichtig verrühren,
durch ein Sieb passieren, mit Zimt und Vanille verfeinern, in Kaffeetassen oder
Darioolförmchen füllen, mit Klarsichtfolie abdecken.



Im Multidampfgarer mit der Beheizungsart  „Intervall Plus“ 110°C, ca. 1 1/2 Stunden
garen - je nach dicke des Porzellans. Abkühlen mit Rohrzucker bestreuen und mit einem
Bunsenbrenner karamellisieren. (falls nicht verfügbar, vor dem Pochieren mit braunen
Zucker bestreuen).

Erdbeeren schneiden, waschen und mit Zucker, Balsamico und Likör marinieren.

- Die Rezepte sind, falls keine andere Angabe vorhanden ist, für vier Personen berechnet.

() Buchstabencode der Allergene