



# Dreierlei Crème Brûlée



## Rezept für 4

### Zutaten Himbeer Crème Brûlée

125 g Himbeermark  
250 ml Rahm  
30 g Zucker  
4 Eigelb  
50 g Rohrzucker

### Zutaten Exotic Crème Brûlée

125 g Exoticmark  
250 ml Rahm  
30 g Zucker  
4 Eigelb  
50 g Rohrzucker

### Zutaten Vanille Crème Brûlée

90 g Milch  
250 ml Rahm  
75 g Zucker  
5 Eigelb  
1 Vanilleschote  
50 g Rohrzucker

## Zubereitung Himbeer Crème Brûlée

Die Eier trennen. Das Fruchtpüree mit dem Rahm und Zucker aufkochen. Die Masse zügig unter das Eigelb rühren. Masse zur Rose abziehen und anschliessend durch ein Sieb passieren, in Förmchen füllen und pochieren. Dafür den Combi-Steamer auf 95 °C Heissluft vorheizen. Die Förmchen auf ein Blech stellen und mit Frischhaltefolie einschlagen. Die Folie sollte stramm sitzen und nicht auf der Crème Brûlée Masse aufliegen. 25-30 Min. stocken lassen, je nach Grösse der Förmchen. Die Förmchen auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.



### **Zubereitung Exotic Crème Brûlée**

Die Eier trennen. Das Exoticmark mit dem Rahm und Zucker aufkochen. Die Masse zügig unter das Eigelb rühren. Masse zur Rose abziehen und anschliessend durch ein Sieb passieren, in Förmchen füllen und pochieren. Dafür den Combi-Steamer auf 95 °C Heissluft vorheizen. Die Förmchen auf ein Blech stellen und mit Frischhaltefolie einschlagen. Die Folie sollte stramm sitzen und nicht auf der Crème Brûlée Masse aufliegen. 25-30 Min. stocken lassen, je nach Grösse der Förmchen. Die Förmchen auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

### **Zubereitung Vanille Crème Brûlée**

Eier trennen. Den Rahm, Milch, Zucker und ausgekrazte Vanilleschote aufkochen. Die Masse zügig unter das Eigelb rühren. Masse zur Rose abziehen und anschliessend durch ein Sieb passieren, in Förmchen füllen und pochieren. Dafür den Combi-Steamer auf 95 °C Heissluft vorheizen. Die Förmchen auf ein Blech stellen und mit Frischhalte Folie einschlagen. Die Folie sollte stramm sitzen und nicht auf der Crème Brûlée Masse aufliegen. 25-30 Min. stocken lassen, je nach Grösse der Förmchen. Die Förmchen auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.