

Crème brûlée

ZUTATEN

- 3 dl Vollmilch
- 2½ dl Vollrahm
- 50 g Zucker
- 1 Vanillestängel, nur das Mark verwenden
- 5 Eigelbe
- Zucker zum Karamellisieren

STEAMER- UND KOCHZUBEHÖR

- 1 Garbehälter ungelocht ⅓ GN 65 mm, mit Deckel
- 1 Garbehälter gelocht ⅓ GN 40 mm
- 8 Porzellanförmchen
- 1 Klarsichtfolie hitzebeständig

ZUBEREITUNG

1. Die Porzellanförmchen in den gelochten Garbehälter stellen.
2. Milch, Rahm, Zucker und Vanillemark in den ungelochten Garbehälter einfüllen, durchrühren und zudecken. In den kalten Garraum geben und mit Dämpfen 100 °C während 12 Minuten erhitzen ▶1. Aus dem Garraum nehmen und 10 Minuten durchziehen lassen ▶2.
3. Die Eigelbe in eine weite Schüssel geben und mit einem Schwingbesen zu einer glatten Masse rühren.
4. Mit einem Schöpflöffel ein paar Löffel der warmen Vanille-Rahm-Milch zu den Eigelben geben und sachte umrühren. Diesen Eierguss zur übrigen Vanille-Rahm-Milch in den Garbehälter geben. Mit einem Silikonspachtel in Ruhe so lange durchmischen bis aus zwei Farben eine wird und eine samtige Crème entsteht. Es darf sich in keinem Fall Schaum bilden.

5. Die Vanillecrème durch ein feines Sieb in einen Krug passieren und in die 8 Porzellanförmchen einfüllen. Mit Klarsichtfolie zudecken. In den kalten Garraum geben und mit Dämpfen 90 °C während 30 Minuten garen ▶3.
6. Die Flans aus dem Garraum nehmen und die Klarsichtfolie zum Abkühlen entfernen. Die Förmchen nach 15 Minuten wieder mit der Folie zudecken und in den Kühlschrank stellen.

GARSTUFE – GARDAUER



Gardauer total 52 Minuten

In den kalten Garraum geben

- ▶ 1 Vanille-Rahm-Milch
12 Minuten Dämpfen 100 °C

Ausserhalb des Garraumes

- ▶ 2 Vanille-Rahm-Milch
10 Minuten durchziehen lassen

In den kalten Garraum geben

- ▶ 3 Vanille-Flan
30 Minuten Dämpfen 90 °C

7. Anrichten: Vor dem Servieren die Flans grosszügig mit Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Gasbrenners karamellisieren.

