Crème Brûlée Sous Vide

Autor: Annette Sandner

Zutaten

Für 4-6 kleine Weck-Gläschen

90 g Eigelb (ca. 6 M-Eier)
50 g Zucker
1 Prise Salz
340 g Sahne
1 Msp. Tonkabohne, frisch gerieben
nach Geschmack etwas Limettenabrieb
4 EL Puderzucker zum Karamellisieren

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig schlagen und salzen. Eine Messerspitze Tonkabohne mit der Microplane fein dazu reiben, nach Geschmack auch etwas frische Limettenschale. Die Sahne in einem dünnen Strahl unter Rühren zu der Ei-Masse geben.

Durch ein Sieb in fest verschließbare Weck-Gläschen füllen. 20 Minuten stehen lassen, bis die Bläschen sich zurückgebildet haben. Die Gläschen verschließen und vorsichtig im Wasserbad des ***fusionchef*** platzieren, ggf. beschweren.
Bei 80 °C im Wasserbad für 60 Minuten Sous Vide garen, anschließend herausnehmen und im Eisbad abkühlen.

Nach dem Öffnen mit Puderzucker bestäuben und mit dem Bunsenbrenner die typisch-knusprige Karamell-Schicht erzeugen. Auskühlen lassen und servieren.

Ungeöffnet halten die fertigen Crèmes ca. 5 Tage im Kühlschrank.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Annette Sandner zur Verfügung gestellt.