

# Creme Posset Sous Vide mit Toffee-Karamelsauce

**Autor:** Juan Freire



## Zutaten

Für 4 Personen

### **Creme Posset (Sous Vide):**

4 Eigelbe  
600 ml Sahne  
120 g Zucker  
c/n Vanille

### **Toffee-Karamellsauce:**

200 ml Sahne  
200 g Zucker

### **Anrichten:**

4x Gläser mit Schraubverschluss (200 ml)

## Zubereitung

### **Toffee-Karamellsauce:**

Aus einer halben Tasse Wasser und Zucker in einem ca. 30 cm hohen Topf bei 125 °C ein blondes Karamell kochen.

Die Sahne hinzufügen und bis zur Auflösung kochen (10 Minuten auf kleiner Flamme). Auf die 4 Gläser verteilen und für 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.

### **Creme Posset (Sous Vide):**

Sahne, Zucker und Vanille in einem Topf zum Kochen bringen. Die heiße Masse unter ständigem Rühren zu den Eigelben geben und über ein feines Sieb abseihen. Gläser mit der Toffee-Sauce aus dem Gefrierfach holen und die Masse darauf verteilen.

Gläser fest verschließen und bei 85 °C im Wasserbad des **fusionchef** 60 Minuten Sous Vide garen.

Abkühlen lassen und innerhalb von 3 Tagen nach der Zubereitung verspeisen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Ricardo Maffeo zur Verfügung gestellt.