

Gestürzte Karamellcreme

Crème renversée au caramel

Anzahl: **10.00 Pers**
Rezeptgruppe: **Kalte Süßspeisen**
Saison: **Ganzjährig**

Zutaten

200 g	Zucker
50 g	Wasser
625 g	Vollmilch
2.00	Vanilleschote
190 g	Vollei, pasteurisiert
50 g	Eigelb, pasteurisiert
95 g	Zucker
0.50 g	Salz

Vorbereitung

- Timbales-Förmchen (Inhalt 100-120 g) bereitstellen.
- Zucker hellbraun karamellisieren, mit heißem Wasser ablöschen und den Zucker auflösen.
- Heiß in die Timbales-Förmchen gießen.
- Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark auskratzen.

Zubereitung

- Vollmilch mit Vanilleschote und Vanillemark aufkochen.
- Vollei, Eigelb, Zucker und Salz cremig rühren.
- Die heiße Milch unter ständigem Rühren unter die Eimasse geben.
- Die Creme durch ein feines Sieb passieren und in die vorbereiteten Förmchen abfüllen.
- In einem 80 °C warmen Wasserbad im Ofen oder im Kombisteamer bei 140 °C ca. 20-30 Minuten pochieren.
- Die Timbales-Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und gut auskühlen lassen.
- Karamellcreme stürzen und anrichten.

Hinweise für die Praxis

Vor dem Stürzen die Creme am Rand leicht lösen. Nach Wunsch mit geschlagenem Vollrahm garnieren.