

KAFFEE CREME BRÛLÉE

🕒 ⏱ Mittel

MATERIALIEN


Großer Topf

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN


Vanilleextrakt
1 Stück 

Caramel Crème Brûlée
3 Kapsel 

Obers
500 Milliliter 

Vanillezucker
1 Päckchen 

Eigelb
1 Stück 

Zitronensaft
1 Schuss 

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Schlagobers mit der Vanilleschote in einem Topf langsam erwärmen (ca. 15 Minuten)

SCHRITT 02

Kaffee und den Vanillezucker in den Vanilleobers einrühren

SCHRITT 03

In einem Topfwasser zum Kochen bringen

SCHRITT 04

Zucker mit dem Eidotter schaumig rühren/ Zitronensaft hinzufügen

SCHRITT 05

Die Dottermischung kommt in einen kleineren Topf/ Edelstahlschüssel über das Wasserbad

SCHRITT 06

Unter ständigem Rühren werden beide Massen im Topf vereint

SCHRITT 07

Solange Rühren, bis sich keine Bläschen mehr bilden und die Masse etwas fester wird

SCHRITT 08

Die Masse wird danach in kleine Gratinförmchen gefüllt

SCHRITT 09

Abkühlen im Kühlschrank

SCHRITT 10

Vor dem Servieren etwas Zucker drüberstreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Genießen