

KAFFEE-SCHOKO-CRÈME-BRÛLÉE

Für 6 Portionen:



- 1 Vanilleschote
- 2 EL Espresso-Bohnen
- 250 ml Schlagsahne
- 250 ml Milch
- 50 g Rohrohrzucker
- 100 g Zartbitterkuvertüre (70% Kakao)
- 4 Eier (Kl. M)
- ca. 60 g Zucker
- 6 ofenfeste Formen à 150 ml
- Gas-Brenner

Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Espresso-Bohnen, Vanillemark und –schote, Sahne, Milch und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Kuvertüre fein hacken. Espresso-Milch erneut aufkochen. Kuvertüre einrühren und schmelzen lassen. Masse durch ein Sieb gießen und etwas abkühlen lassen. Eier leicht aufschlagen und mit der lauwarmen Espresso-Milch verrühren. 6 ofenfeste Formen in ein tiefes Backblech stellen und die Crème-Brûlée-Masse in die Formen füllen. Kochendes Wasser ca. 2 cm hoch ins Backblech füllen und die Formen im vorgeheizten Backofen bei 150 ° C (Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten garen. Formen aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und bis zum Servieren kalt stellen. Crème kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit je ca. 1 EL Zucker bestreuen. Zucker mit einem Brenner karamellisieren und sofort servieren.