

Crème Brûlée

Himbeer-Sorbet | Beeren



ZUBEREITUNG

CREME BRULÉE

Alle Zutaten kurz aufschlagen und durch ein Sieb streichen. Creme in die Auflaufförmchen füllen und in einen gelochten Gareinsatz stellen.

Mit Klarsichtfolie (hitzebeständig bis 160°C) bedecken. Im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 90°C pochieren. Die Oberfläche der Förmchen mit reichlich braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambiergerät abflammen.

HIMBEERSORBET

Die Himbeeren mit Zuckersirup (Zucker/Wasser 1 zu 1 aufkochen) mixen und durch ein feines Sieb passieren. In einer Eismaschine frieren. Wenn keine Eismaschine zur Verfügung steht die Beeren einfrieren und dann mixen.

BEEREN

Die Beeren mit der Passionsfrucht und Ingwersirup mischen.

ZUTATEN

600 ml	Sahne
3	Eigelbe
3	Eier
80 g	Zucker
	brauner Zucker
	Puderzucker

400 ml	Himbeeren püriert
je 50 g	Zucker und Wasser (Zuckersirup)

300 g	gemischte Beeren
	Passionsfrucht
	Ingwersirup