

## Zitronengras Creme Brûlée

Gemischte Beeren



### ZUBEREITUNG

#### CREME BRÛLÉE

Milch und Sahne in einen Topf geben. Zitronengras in kleine Stücke schneiden und mit Vanillepaste, Zucker, Ingwer, Limettenblatt und Limettensaft in die Milch-Sahne geben.

Auf ca. 80°C erhitzen und danach 1 Std. ziehen lassen. Masse durch ein Sieb streichen und auf ca. 50°C erwärmen. Eigelbe zugeben und gut verrühren.

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 Flammbiergerät abflämmen.

#### BEEREN

Mit gemischten Beeren und Physalis anrichten. Mit etwas Minze belegen und mit Puderzucker bestreuen.

### ZUTATEN

300 ml	Milch
600 ml	Sahne
4	Stangen Zitronengras
	etwas Vanillepaste
60 g	feiner Zucker
2	Scheiben Ingwer
1	Kafir Limettenblatt
1	Limette (Saft davon)
9	Eigelbe
	brauner Zucker
	Klarsichtfolie, hitzebeständig
300 g	gemischte Beeren
	Physalis
	etwas Minze
	Puderzucker