

Tobias Moretti: Crème Caramel

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/tobias-moretti-creme-caramel

Zutaten:

- 3 Eier
- 1/2 Liter Milch
- 7 EL Zucker
- 2 Vanilleschoten

Zubereitung:

Die Eier schaumig rühren. Die Milch mit 3 EL Zucker in einen Topf geben. Das Mark aus den Vanillestangen auskratzen und mit den Vanilleschoten in die Milch rühren und erwärmen, aber nicht kochen.

In einer Pfanne oder einem Topf 2 EL Wasser mit 4 EL Zucker bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Wenn die Milch heiß ist, die Vanilleschoten entfernen und die Milch langsam zu den Eiern rühren. Die Außenseite von 4 Portions-Puddingförmchen unter kaltem Wasser abkühlen.

Den Boden der Förmchen mit dem Karamell ausgießen und die Eiermilch darüber füllen, aber nicht bis zum Rand, da die Masse beim Garen aufgeht.

Die Förmchen in eine feuerfeste Form stellen, seitlich ca. 2cm kochendes Wasser angießen und vorsichtig in den Backofen stellen. Alles ca. 30 Minuten stocken lassen, bis die Crème fest ist. Dann abkühlen lassen und einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren den Rand der Crème mit einem spitzen Messer lösen und die Förmchen auf Teller stürzen.

Rezept: Tobias Moretti

Quelle: alfredissimo! 14.6.1996