„Aufgetischt: Ottakring"

EIERLIKÖR-CRÈME BRÛLÉE

Zutaten:

300 ml Schlagobers
60 Gramm Kristallzucker
1 Vanilleschote
6 Eidotter
8 cl Eierlikör
brauner Zucker für die Zuckerkruste

Zubereitung:

Schlagobers, Zucker, das Mark der Vanilleschote und Eierlikör erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen, die glatt gerührten Eidotter untermengen und zu einer Creme verrühren.

Die Masse in kleine Auflaufformen füllen und bei ca. 95°C im Wasserbad 1 Stunde pochieren, etwas überkühlen lassen, braunen Zucker auf die Creme streuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Die Creme Brûlée anrichten.