

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Mango Kokos Creme Brûlée

Koch: Kai Lindner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Creme Brûlée

- 800 ml Obers
- 200 ml Milch
- 12 Eidotter
- 130 g Kristallzucker
- 50 g Mango-Püree
- 25 g Kokossirup

Für die Garnitur

- frische Beeren
- frische Minze

Zubereitung

1. Zuerst Obers, Milch, Kristallzucker, Mango-Püree und Kokossirup in einen Topf geben und unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mischung kurz aufkochen lassen und anschließend vom Herd nehmen.

2. Nun die Eidotter in einer Schüssel verquirlen. Die heiße Flüssigkeit unter ständigem Rühren langsam hineingießen, damit die Eidotter nicht stocken. Die Masse anschließend durch ein feines Sieb passieren, sodass eine besonders glatte Creme entsteht.

3. Danach die Creme gleichmäßig auf ofenfeste Förmchen verteilen und diese in eine tiefe Auflaufform stellen. Die Form mit heißem Wasser auffüllen, sodass die Förmchen etwa bis zur Hälfte im Wasser stehen. Anschließend die Creme im vorgeheizten Rohr bei 90° C Dampf (oder ohne Dampf mit Umluft) etwa 60 Minuten garen, bis sie leicht gestockt ist, in der Mitte jedoch noch sanft nachgibt.

4. Dann die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und vollständig auskühlen lassen. Die Crème mindestens 6 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

5. Zum Schluss die Oberfläche gleichmäßig mit etwas Kristallzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren, bis die typische knusprige Karamellschicht entsteht. Die Mango-Kokos-Crème Brûlée nach Belieben mit frischen Beeren und Minze garnieren.

Tipp: Diese tropische Crème Brûlée schmeckt besonders gut an einem warmen Sommertag – idealerweise mit einem gut gekühlten Piña Colada am Pool oder auf der Terrasse.