Crème Brûlée

50–70 Min

Zubereitung

1. Vanillemark inkl. der Schote, Orangenschale und ausgepressten Saft mit der Milch aufkochen. Dann vom Herd nehmen und zehn Minuten ziehen lassen.
2. Schote und Schale entfernen, Obers hinzugeben und auf mittlerer Stufe erhitzen.
3. Währenddessen Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Das Milch-Obers-Gemisch unterrühren.
4. Die Förmchen in eine, mit heißem Wasser gefüllte, Auflaufform stellen. Die Förmchen sollten ca. 2/3 unter Wasser stehen.
5. Die Mischung einfüllen und für 40 Minuten bei 130°C auf mittlerer Schiene backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und über Nacht kaltstellen.
6. Ca. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich die Crème brûlée etwas akklimatisiert. Mit einer dünnen Schicht braunem Zucker bestreuen und mit dem Flambierer karamellisieren.
7. Abschließend mit Orangenfilets und gehackten Pistazien garnieren.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

250 ml	Obers
200 ml	Milch
4 Stk.	Eigelb
70 g	Kristallzucker
1 Stk.	Bio Blutorange
0.5 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
4 TL	Brauner Zucker zum Karamellisieren
0.5 Pkg.	Pistazien gesalzen und geröstet