

CARAMELCRÈME MIT SALBEIKROKANT

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Auskühlen lassen: ca. 2 Stunden

Für 4 Personen

Backpapier

Caramelcrème:

100 g Zucker

2 EL Wasser, kalt

3 EL Wasser, heiss

1 EL Maisstärke

5 dl Milch

4 Eigelb

2 EL Zucker

Salbeikrokant:

50 g Zucker

1 EL Wasser

50 g Mandelblättchen

4 Salbeiblätter, fein geschnitten

1,5 dl Rahm, steif geschlagen



ZUBEREITUNG

1 Crème: Zucker und kaltes Wasser in einer Chromstahlpfanne köcheln, bis ein braunes Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen. Caramel mit dem heissen Wasser ablöschen und Pfanne sofort zudecken. Caramel leicht einkochen, bis es sich gelöst hat. Maisstärke mit Milch und Eigelb verrühren, zum Caramel giessen. Zucker beifügen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Crème sofort durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, unter mehrmaligem Rühren auskühlen lassen.

2 Krokant: Zucker und Wasser caramellisieren wie in Punkt 1. Pfanne von der Platte ziehen, Mandeln und Salbei dazugeben, kurz mischen, sofort möglichst dünn auf ein Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

3 Kurz vor dem Servieren 2/3 Rahm unter die Crème ziehen, in Schalen verteilen. Mit dem restlichen Rahm garnieren. Krokant in Stücke brechen, Crème damit bestreuen.

Übrig gebliebenes Eiweiss für Meringue, Makrönchen, Financier oder Wähenguss verwenden.

