

Zutaten

- 400 g Sahne
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- Mark von 1/2 Bourbon Vanilleschote
- 50 g Zartbitter-Kuvertüre 70 %
- 2 Eier
- Brauner Rohrzucker zum Karamellisieren

Dessert

Schokoladen Crème Brûlée

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Schokoladen Crème Brûlée. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Sahne, Zucker, Salz und Gewürze aufkochen. Kuvertüre hacken und unterrühren, vom Herd nehmen. Eier in einer Schüssel verquirlen, Schoko-Sahne unter Rühren zu den Eiern geben. Die Crème brûlée Masse am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Masse in 4 flache Schälchen füllen. Im Backofen mit Wasserbad bei 120 °C Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten stocken lassen. Die Crème muss komplett gestockt sein!
2. Anschließend sollte die Crème mindestens 2 Stunden gekühlt werden. Gleichmäßig mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren.