

# Chili-Creme-brûlée mit Mango-Eis

**Für zwei Personen**

**Für die Crème brûlée:**

1 rote Chili	3 Eier	200 g Zucker
2 EL brauner Zucker	125 ml Milch	125 ml Sahne
1 Vanilleschote		

**Für das Eis:**

200 g TK-Mango	250 ml gekühlte Kokosmilch	1 TL Honig
----------------	----------------------------	------------

**Für die Crème brûlée:**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und mit Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Ein Ei trennen.

Ein Eigelb und 2 Eier mit weißem Zucker mixen und mit Chili in zur Milch- Sahne geben. Die Creme in kleine Pfännchen füllen und über einem Wasserbad im Ofen stocken lassen.

Die Creme mit braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

**Für das Eis:**

Die Mango mit Kokosmilch und etwas Honig in eine Moulinette geben und aufmixen.

Die Chili-Crème-brûlée mit Mango-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Wendt am 18. Mai 2017