

## Crème brûlée vom Emmentaler

### Für 2 Personen

3 Mangos, reif	2 Eier	125 g Sahne
125 g Milch	50 g Emmentaler	10 g Zucker
1 EL Zucker, braun	2 Korianderkörner	1 Limette, unbehandelt
1 TL Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 95 Grad Umluft vorheizen. Den Emmentaler fein reiben. Die Sahne und die Milch in einem Topf aufkochen lassen, den Emmentaler dazugeben, anschließend vom Herd nehmen und mit dem Zucker, Pfeffer und Salz verrühren. Ein Ei trennen und das Eigelb zusammen mit dem restlichen ganzen Ei vorsichtig unter die Masse heben. Abschließend die Masse in Soufflécüßchen geben und im Backofen etwa 15 Minuten backen. Für die Mangosoße die Korianderkörner fein zerstoßen. Die Mangos schälen, etwa 300 Gramm Fruchtfleisch herauslösen und zu kleinen Würfeln schneiden. Die Limette halbieren und etwa einen Teelöffel Saft auspressen. Die Mangowürfel mit dem Limettensaft, dem Koriander und Cayennepfeffer würzen. Die Soufflécüßchen aus dem Ofen nehmen, mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Die Soufflécüßchen mit der Mangosoße auf Tellern anrichten und servieren.

Berit Seifert am 17. September 2009