

## Gebrannte Creme-Variationen

### Für 4 Personen

#### Schoko-Crème:

125 g Milch	50 g Zucker	45 g Kuvertüre, zartbitter
5 g Kakaopulver	5 g Stärke	85 ml Sahne
35 g Eigelb	Rohrzucker, braun	

#### Passionsfrucht-Crème:

180 g Passionsfruchtmark	60 Zucker	200 g Sahne
160 g Eigelb	Rohrzucker, braun	

#### Tonkabohnen-Crème:

3 – 4 Tonkabohnen	250 g Milch	50 g Zucker
10 g Honig	200 g Sahne	160 g Eigelb
Rohrzucker, braun		

#### Himbeer-Crème:

180 g Himbeermark	30 g Glukose	100 g Zucker
100 g Sahne	120 g Eigelb	Rohrzucker, braun

#### Schokohippe:

150 g Zucker	2,5 g Pektin	80 ml Wasser
50 g Kakao	50 g Butter	40 g Glukose

#### Karamellhippe:

600 g Zucker	225 g Mehl	225 g Butter
225 g Mandelgrieß		

#### Anrichten:

150 g Himbeeren	2 cl Amaretto	2 cl Himbeergeist
20 g Puderzucker	6 Passionsfrüchte, ganz	

Bei der Zubereitung ist es besonders wichtig, sich an die einzelnen Mengenangaben zu halten. Daher ist es sinnvoll, die jeweiligen Schüsseln zu beschriften! Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

#### Schoko-Crème:

Milch und Zucker aufkochen, die Kuvertüre schmelzen und zusammenrühren. Kakaopulver, Stärke, Sahne und Eigelb mixen und alles zusammen nochmals verrühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

#### Passionsfrucht-Crème:

Das Passionsfruchtmark mit dem Zucker auf circa 150 Gramm einkochen, mit Sahne auffüllen und nochmals aufkochen lassen. Die noch warme Masse nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

#### Tonkabohnen-Crème:

Die Tonkabohnen in die Milch reiben, mit Zucker und Honig auf 150 Gramm reduzieren, eventuell etwas ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Nochmals mit der Sahne aufkochen und nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

#### Himbeer-Crème:

Das Himbeermark mit der Glukose, dem Zucker und der Sahne durchkochen und durch ein Sieb passieren. Die Masse nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

Schokohippe:

Den Zucker mit dem Pektin mischen und kalt in das Wasser einrühren. Kakao, Butter und Glukose einfach einrühren und auf kleiner Flamme circa fünf Minuten kochen, passieren und runterkühlen lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels auf ein Backblech geben und für ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Karamellhippe:

Den Zucker mit dem Mehl, der Butter und dem Grieß mischen und auf kleiner Flamme circa fünf Minuten kochen, passieren und runterkühlen lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels auf ein Backblech geben und für ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Anrichten:

Die Himbeeren mit Amaretto und Puderzucker marinieren und gegebenenfalls mit Himbeergeist flambieren. Die Himbeeren werden zum Anrichten der Himbeer-Crème genutzt. Die Passionsfrüchte auskratzen und das Fruchtfleisch zum Anrichten der Passionsfrucht-Crème nutzen. Die Schoko-Crème und Tonkabohnen-Crème mit den Hippen anrichten.

Mario Kotaska am 18. März 2011