

Käse-Crème brûlée

Gruyère & Salzkaramell

Zutaten

- 2 Eigelb
- 120 ml Sahne
- 60 g Gruyère, fein gerieben
- 1 kleine Prise Muskat
- Schwarzer Pfeffer
- 20 g Zucker
- 1 Prise feines Salz

Zubereitung

- 1 Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, dann den Gruyère darin unter Rühren schmelzen lassen.
- 2 Eigelb mit Muskat und Pfeffer verrühren.
- 3 Heiße Sahne langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben geben.
- 4 Masse durch ein feines Sieb gießen und in Cocottes füllen.
- 5 In ein Wasserbad stellen und bei 150 °C Umluft 35–40 Minuten garen, bis die Creme nur noch leicht zittert.
- 6 Vollständig auskühlen lassen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- 7 Zucker trocken karamellisieren, vom Herd ziehen, salzen und hauchdünn über die Cremeträufeln.