

Käse-Crème brûlée mit Salzkaramell

Zutaten

2 Eigelb

120 ml Sahne

60 g Gruyère

Muskat, Pfeffer

Zubereitung

Sahne mit Käse erhitzen, Eigelb einarbeiten. Bei 150 °C im Wasserbad 35–40 Minuten garen. Kaltstellen, mit Salzkaramell servieren.