

Crème Caramel mit Ingwer und Limette

Für 6 Personen, aus der MIELE-Küche

Zubereitung 1 Tag vorher, im Dampfgarer

Zutaten

140 g Zucker
4 EL Limettensaft
1 EL geriebener Ingwer
100 ml Milch
300 g Rahm
4 Eier
2 Eigelb
2 unbehandelte Limetten
50 g Rohrzucker

Zubereitung

1. 80 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Limettensaft und Ingwer dazugeben. Den Sirup in sechs Tassen oder kleine Förmchen geben und abkühlen lassen.
2. Milch, Rahm und restlichen Zucker aufkochen und kurz köcheln lassen. Die heisse, aber nicht mehr kochende Flüssigkeit mit den Eiern und Eigelben verrühren und in die Förmchen verteilen.
3. Mit Frischhaltefolie abgedeckt bei 100°C 35 Minuten garen. Über Nacht kühlstellen.
4. Die Limetten waschen, trockenreiben und vierteln. Mit der Schnittseite in den Rohrzucker tauchen und in einer beschichteten Pfanne karamellisieren.
5. Die Creme auf Teller stürzen und je eine Limettenhälfte zum Auspressen dazugeben. Mit frischen Himbeeren und Pfefferminzblättern (nach Belieben mit Puderzucker bestäubt) garnieren.

Zubereitungstipp

Die Creme zu stürzen ist nicht schwer. Einfach mit einem scharfen Messer am Rand der Förmchen entlangfahren, einen Teller auf das Förmchen legen und mit Schwung umdrehen.

En Guete
Ihr rösch küchen Team

