

Gestürzte Karamellcreme | crème renversée au caramel | crème caramel

Zutaten für 10 Personen (Timbale-Förmchen, Inhalt 100 bis 120 g)

Zucker (1) _____	200 g	Vanilleschoten _____	2	Zucker (2) _____	95 g
Wasser _____	50 g	Vollei _____	190 g	Salz _____	0,5 g
Vollmilch _____	625 g	Eigelb _____	50 g		



1. Zucker (1) hellbraun karamellisieren, mit heissem Wasser ablöschen, Zucker auflösen



2. Karamellzucker heiss in die Timbale-Förmchen giessen



3. Vollmilch mit Vanilleschoten und Vanillemark aufkochen



4. **Vollei,** Eigelb, Zucker (2) und Salz in einer Schüssel cremig rühren



5. Vanilleschoten entfernen, heisse Milch unter ständigem Rühren unter die Eimasse geben



6. Passierte Creme in die vorbereiteten Förmchen abfüllen



7. Im Kombisteamer **bei 80 bis 85°C** zugedeckt 20–30 Min. pochieren



8. Timbale-Förmchen im Kühlraum gut auskühlen lassen



Am Rand leicht lösen und die Karamellcreme stürzen

Hinweise für die Praxis ☒

– Die Karamellcreme kann auch im Ofen in einem 80°C heissen Wasserbad oder im Drucksteamer (Zeit- und Temperaturangabe des Herstellers beachten) pochiert werden.

– Pochierte Karamellcreme mindestens 2 Stunden kalt stellen.
– Wird eine grössere Menge Karamellzucker benötigt, ist es sinnvoller, nicht die ganze Zuckermenge auf einmal zu karamellisieren.