

# Dessert

Crème brûlée mit Erdbeersorbet

Zutaten:

200 ml Sahne  
200 ml Milch  
100 g Zucker  
20 g Zucker, braun  
5 St. Eigelb  
0.5 St. Vanilleschote  
150 g Erdbeermark  
1 St. Gelatine

Zubereitung:

Sahne und Milch mit ausgekratzter Vanilleschote und 50g Zucker aufkochen. 5 Minuten ziehen lassen und mit dem Eigelb vermischen. Die Masse in Gläser oder kleine Schalen füllen und ca. 45 Minuten bei 100°C im Ofen stocken lassen, bis die Creme fest zu werden beginnt. Auskühlen lassen. Erdbeermark mit dem Zucker aufkochen, eingeweichte Gelatine einrühren und die Masse in der Eismaschine gefrieren. Etwas braunen Zucker auf die Creme streuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Sorbetnocken abstechen und mit der Creme Brûlée servieren.