

Crème Brûlée

Rezept



**CUSTOMIZED
FOODSERVICE**

Zutaten für 4 Personen

400g	Seidentofu
100ml	vegane Sahne zum Aufschlagen (Art.Nr.: 42.001.054)
100g	brauner Zucker
2EL	Hefeflocken
1	Vanilleschote
3EL	Speisestärke
2EL	Wasser
1	Prise Salz
1	Prise Kurkuma
1	Prise Kala Namak
3-4EL	weißer Zucker

Zubereitung

1. Seidentofu, pflanzliche Sahne, braunen Zucker, Hefeflocken und das Mark einer Vanilleschote in einen Topf geben. Alles gut vermischen und unter ständigem Rühren erhitzen.
2. Stärke in etwas Wasser glatt rühren und unter Rühren in die erhitzte Mischung einarbeiten. Die Masse kurz aufkochen lassen, bis sie anfängt einzudicken.
3. Die Crème mit einer Prise Salz, Kurkuma und Kala Namak abschmecken. Anschließend die Mischung bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist.
4. Die fertige Masse in vier hitzebeständige Förmchen füllen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
5. Sobald die Crème vollständig abgekühlt ist, die Förmchen für mindestens 2–3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
6. Kurz vor dem Servieren jeweils etwa 1 Esslöffel weißen Zucker gleichmäßig auf der Oberfläche der Crème verteilen, sodass eine glatte Zuckerschicht entsteht. Mit einem Butangasbrenner den Zucker karamellisieren, bis eine goldbraune Karamellschicht entsteht.

