



CRÈME BRÛLÉE MIT KÄSE



ZUTATEN (4 Portionen)

- 10 Eigelb
- 0,5 L Fairebel Milch
- 0,5 L Sahne 35 %
- 100 g Fairebel Weichkäse

Die Milch aufkochen lassen.

Den Fairebel Weichkäse in kleine Würfel schneiden und der heißen Milch beifügen.

Das Ganze langsam verrühren, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.

Die Eigelbe vom Eiweiß trennen, aufschlagen und mit der lauwarmer Milch unter ständigem Rühren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Abschließend die Sahne einrühren.

Die fertige Masse passieren und in kleine Schüsseln füllen.

1 Stunde im Backofen bei 90°C stocken lassen.

Die gestockte Masse anschließend abkühlen und im Kühlschrank für 1-2 Stunden ruhen lassen.

Vor dem Servieren wird die Crème Brûlée leicht mit braunem Zucker bestreut und mit Hilfe eines Bunsenbrenners karamellisiert.



WILLKOMMEN IN EINER FAIREREN WELT
Besuchen Sie uns auf www.fairebel.be