



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

## CRÈME BRÛLÉE MIT MOHNPARFAIT

Köstlich karamellierte Vanillecreme mit gefrorenem Mohnparfait - ein Hochgenuss!



### Zubereitung

1. Für die Crème Orange heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Vanilleschote längs aufschlitzen.
2. Vanilleschote in Sahne mit dem Abrieb der Orange erhitzen und 10 Minuten ziehen lassen.
3. Zucker mit Eigelb schaumig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Vanillesahne durch ein Sieb auf die Zuckermasse geben und alles zusammen verrühren.
4. Die Masse in 4 feuerfeste Förmchen füllen und auf ein Backblech mit Zeitungspapier setzen. Das Blech nun mit Wasser befüllen, so dass die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen.
5. Die Crème für ca. 35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 120 °C (Umluft 100 °C) stocken lassen. Erkalten lassen.
6. Für das Parfait Mohn in der Pfanne rösten.
7. Eier trennen und Eigelb mit Honig schaumig rühren. Das Eiweiß anschließend mit Zucker steif schlagen und unterheben. Sahne steif schlagen und zur Masse hinzugeben.
8. In eine Kastenform füllen und ca. 5 Stunden gefrieren.
9. Vor dem Servieren jedes Förmchen Crème mit einem Teelöffel Rohrzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner abflammen, sodass der Zucker karamellisiert.
10. Mohnparfait aus dem Gefrierfach holen. Die Form kurz in heißes Wasser tauchen und gleich stürzen.
11. Die Crème brûlée mit Scheiben vom Mohnparfait auf einem Teller anrichten, Mohnparfait ggf. mit Puderzucker bestäuben.
12. Tipp: Die Crème brûlée lässt sich alternativ am Vortag vorbereiten; so muss man zum Schluss nur noch den Zucker hinzugeben und diesen karamellisieren.

### Zutaten

Für die Creme:

1	Bio-Orange
1	Vanilleschote
250 g	Sahne
50 g	Diamant Feinster Zucker
4	Eigelb
4 TL	Diamant Rohrzucker

Für das Parfait:

50 g	Mohn
2	Eier
1 EL	Honig
1 EL	Diamant Feinster Zucker
100 g	Sahne

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.