

Crème Brûlée mit Caipigranité



Crème Brûlée

- 1 Liter Sahne
- 200 Gramm Dotter
- 120 Gramm Zucker
- Vanille

Sahne mit Vanille und Zucker aufkochen und unterrühren auf das Eigelb gießen. In Formen abfüllen und bei ca. 100°C stocken lassen. Circa 30 bis 40 Minuten dauert dieser Vorgang.

Caipigranité

- Circa 500 ml Caipi
- 3 Blätter Gelatine

50 Milliliter von der Caipi erhitzen und die eingeweichte Gelatine unterrühren. Die Mischung unter die kalte Caipi rühren. Mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. In die

The logo for 'idowa' features the brand name in a white, lowercase, sans-serif font, centered within a solid red rounded rectangle.

isar · donau · wald

Gefriertruhe stellen. Nach 1,5 Stunden alle 15 Minuten umrühren, sodass die entstandenen Eiskristalle zerstoßen werden. Das Gefrieren dauert circa 4 Stunden.

Flambierte Äpfel

Äpfel schälen und in schöne Spalten schneiden. In einer Pfanne einen Karamell herstellen (Zucker und Wasser bei schwacher Hitze langsam schmelzen) und Äpfel in flüssiges Karamell geben. Etwas hochprozentigen Rum (max. 4 Esslöffel) hinzugeben und mit einem Stabfeuerzeug vorsichtig anzünden. Diesen Vorgang je nach Geschmacksvorliebe zwei bis drei Mal wiederholen. Den Rum schließlich ganz verkochen lassen. Nach Wunsch etwas kalte Butter hinzugeben und umrühren – dann sollten die Äpfel glänzend und saftig sein.