

## Crème Brûlée Eis



Crème Brûlée Eis, benannt nach dem gleichnamigen Dessert. Geschmacklich hat es eine leichte Vanille /Karamellnote.

### Zutaten für 1000g:

130g Eis-Perfecto 15g Bindemittel-Perfecto 90g brauner Zucker 7g Vanillepaste selbst gemacht 450g Vollmilch 3.5% 230g Sahne 30% 80g Eigelb frisch #Zutaten die später ins Eis kommen 30-40g brauner karamelisierter Zucker

### Zubereitung:

Den braunen Zucker mit einem Flambierbrenner flambieren-- Nach dem abkühlen in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Teigroller zerkleinern und auf die Seite stellen-- Alles trockenen Zutaten inclusive 45g des karamelisierten Zuckers mischen.-- Milch, Sahne, Eigelb und die Vanillepaste kurz untermischen-- Bei 85 Grad 2 Minuten erhitzen.-- Basis mindesten 6 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.-- Gut durch rühren-- Das Eis mit einer Eismaschine oder mit der Handmethode einfrieren-- Kurz bevor das Eis fertig ist ein Teil des braunen Zuckers dazu gegeben-- Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Lage etwas von dem karamellisieren Zucker verteilen.-- Wer möchte kann nach kurzem anfrieren noch etwas braunen Zucker darauf verteilen