

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Crème-brûlée-Torte

200 g Weizenmehl
1 Prise Salz
80 g Prise Zucker
70 g Butter
1 Ei

Zubereitung: Mehl, Salz, Zucker, Butter und Ei miteinander vermischen und kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig einige Zeit vor seiner Verwendung im Kühlschrank kühlstellen.

200 ml Crème double
2 ½ EL Milch
4 Eigelbe
30 g feiner Zucker
Vanille
2 EL Kristallzucker

Eine flache Obstkuchenform mit Hebeboden von 18 – 20 cm Durchmesser mit etwas zerlassener Butter einpinseln. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche etwa 3 mm dick ausrollen und in die Form legen. 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. Den Backofen auf 190 °C (Gasherd: Stufe 2 – 3) vorheizen. Den Teig etwa 10 Minuten blindbacken, bis er fest ist. Hitze auf 120 °C runterschalten.

Für die Füllung die Crème double und Milch in einem kleinen Topf aufkochen. In einer Schüssel die Eigelbe mit feinem Zucker verquirlen. Während des Rührens nach und nach die kochende Milch-Mischung zu der Eimasse gießen, dann die ausgekratzte Vanilleschote zugeben. Etwa 45 Minuten backen, bis sich die Mischung bei einer leichten Berührung mit dem Finger fest anfühlt.

Die Torte völlig abkühlen lassen. Die Teigränder der abgekühlten Torte mit Alufolie abdecken. Den Grill mäßig erhitzen und den Kristallzucker gleichmäßig auf die Torte streuen und die Torte unter den Grill schieben, bis der aufgelöste Zucker karamellisiert ist. Die Torte aus der Form nehmen, nicht den heißen Zucker berühren (Verbrennungsgefahr), Alles abkühlen lassen und dann den Tortenaufleger auf dem Kuchen platzieren.