

# Crème Brûlée von Mangos mit Chili auf Erdbeer Coulis

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:20 h
- **Fertig in** 1:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '100', 'cook_time' : '1:20 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Saisonal, frisch, fruchtig, einfach lecker

## Zutaten

- Für die Crème Brûlée
- 100 ml Milch
- 250 ml Schlagsahne
- 3 Eigelb
- 50 g Zucker, weiß
- 200 g Mango Pürrée
- Etwas brauner Zucker zum gratinieren
- Etwas frisch geriebenes Chili
- Für das Erdbeer Coulis.
- 1 Schälchen frische Erdbeeren
- Mark einer Vanillestange
- Puderzucker nach Geschmack
- 1 Tl Zitronensaft
- Ev. etwas Sahnesteif für die Bindung

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Crème Brûlée von der Mango:

### Schritt2

Die Milch mit der Sahne mischen und kurz aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker und etwas Chilipulver verrühren.

### **Schritt3**

Die heiße Milch-Sahnemischung dazu geben und auf ein heißes Wasserbad setzen.

### **Schritt4**

Unter ständigem Rühren alles zur „Rose“ bringen, soll heißen:

### **Schritt5**

Gut rühren, bis die Masse sämig abbindet; danach ev. durch ein Küchensieb gießen.

### **Schritt6**

Das Mango Pürrée verrühren und alles in 4 - 5 „ofenfeste“ Schälchen geben und in einen ausreichend großen Topf oder das tiefe Backofenblech setzern.

### **Schritt7**

Zu 1/3 mit heißem Wasser aufgießen und auf der untersten Schiene des Backofen ca. 70 - 80 min. garen.

### **Schritt8**

Danach heraus nehmen, gut auskühlen lassen und mit braunem Zucker bestreuen.

### **Schritt9**

Mit einem kleinen Haushalts-Bunsenbrenner karamellisieren.

### **Schritt10**

Das Erdbeer Coulis:

### **Schritt11**

Die geputzten, gewaschenen Erdbeeren halbieren und je nach Reifegrad mit Puderzucker pürieren, danach ev. passieren und mit Zitronensaft und Vanillemark abschmecken.

### **Schritt12**

Ev. alles mit etwas „Sahnesteif“ stabilisieren,

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Das Erdbeer Coulis zur Crème Brûlée, extra in einer Sauciere reichen.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** einfach lecker, frisch, fruchtig, saisonal

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)356
- Fett (g)24
- KH (g)29
- Eiweiss (g)5
- Ballast (g)3
- Zucker (g)29

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/creme-brulee-von-mangos-mit-chili-auf-erdbeer-coulis/>