

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/>