

Osterdessert

Crème Brûlée mit weißer Schokolade, Cognac & Erdbeerenkompott



4 Personen

Zutaten Crème Brûlée á 124g

240 g	Sahne, 32%
½	Madagaskar Bourbon Vanille
80 g	Eigelbe
40 g	Zucker
40 g	Cognac
55 g	Weißer Kuvertüre
60 g	Brauner Rohrzucker zum Karamellisieren

Zutaten Erdbeeren Kompott á 70 g

150 g	Erdbeeren für die Sauce
20 g	Puderzucker
150 g	Erdbeeren
2	Erdbeeren für die Deko

Equipment

4 Dessertschalen

4 kleine Dessertgläser

[Kleiner Topf](#)

[Kleiner Schneebesen](#)

Gummischaber

[1 Kleine Schüssel](#)

Messbecher

Pürierstab

[Sieb](#)

Bunsenbrenner

Zubereitung Creme

- 1) Sahne mit und Mark der Vanille in einen kleinen Kochtopf geben und zum Kochen bringen.
- 2) Eigelbe mit Zucker in einer Schüssel verrühren. Den Cognac einrühren.
- 3) Sobald die Sahne kocht, den Topf vom Herd nehmen und die weiße Kuvertüre einrühren.
- 4) Den Mix noch heiß über die Eiermasse schütten und gut verrühren.
- 5) Den Brûlée-Mix auf 4 Dessertschalen verteilen.
- 6) Die Schalen auf ein Backblech stellen und im Backofen bei Umluft 110°C für ca. 30-32 Minuten stocken lassen.
- 7) Die fertig gebackenen Cremes aus dem Ofen nehmen und für ca. 1-2 Stunden abkühlen lassen.
- 8) Den Rohrzucker auf der Creme verteilen und mit einem Bunsenbrenner vorsichtig karamellisieren.
- 9) Mit geviertelten Erdbeeren dekorieren.

Zubereitung Erdbeeren Kompott

- 1) Die Hälfte der Erdbeeren säubern und klein schneiden.
- 2) Die Erdbeerwürfel und den Puderzucker in einen Messbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
- 3) Die zweite Hälfte der Erdbeeren säubern und würfeln. Dann in das Erdbeerpüree geben und vorsichtig mischen.
- 4) Das Erdbeerenkompott auf 4 kleine Dessertgläser verteilen.

Ausdekorieren

Die Brûlée mit je 2/4 Erdbeeren dekorieren und jeweils eine Minzspitze auf den Erdbeergläschen platzieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen & Genießen!

Eure Beate

Das Rezept von Beate Wöllstein ist in Kooperation mit Westwing entstanden. Westwing kann das Rezept mit Hinweis auf Beate Wöllstein veröffentlichen und verbreiten. Das Urheberrecht verbleibt bei Wöllsteins Desserthaus.

Rezept: Beate Wöllstein 14.04.2022, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Tutorial zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

[Das komplette Equipment dazu findest Du in unserem Shop](#)

Kennst Du schon Beates Masterclasses? Online lernen von Zuhause und zu Jederzeit: Hier findest Du alle Kurse: [Zu den Masterclasses](#)