



ZUTATEN:

- 375 ml Sahne
- 125 ml Milch
- 9 Eigelb
- 150 g Zucker, etwas extra Zucker zum Bestäuben
- 1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso (50 ml Kaffeekapsel)
- 6 - 8 ofentaugliche flache Dessert-Gefäße (ca. Tassengröße)
- Bunsenbrenner



CRÈME BRÛLÉE

1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® ESPRESSO INTENSO

ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie den Backofen auf 140° C vor (Ober-/Unterhitze).
2. Geben Sie Sahne, Milch, Zucker und den frisch aufgebrühten NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso in einen Kochtopf. Lösen Sie den Zucker bei mittlerer Hitze unter Rühren auf. Bringen Sie danach die Menge für 5 – 7 Minuten zum Kochen.
3. Verrühren Sie die 9 Eigelb in einer Schüssel bis die Masse schaumig wird. Geben Sie die leicht abgekühlte Milch-Sahne-Mischung unter gleichmäßigem Rühren hinzu.
4. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig in 6 – 8 ofentaugliche flache Dessertgefäße. Stellen Sie die Gefäße in die mit heißem Wasser gefüllte Fettpfanne des Ofens. Lassen Sie die Crème Brûlée im Backofen ca. 35 – 40 Minuten stocken.
5. Nehmen Sie die Gefäße aus der Fettpfanne und stellen Sie diese abgedeckt für mindestens 3 Stunden kühl.
6. Bestreuen Sie die Crème Brûlée gleichmäßig mit Zucker. Karamelisieren Sie die Zuckerschicht mit Hilfe eines Bunsenbrenners – fertig ist Ihre NESCAFÉ® Dolce Gusto® Crème Brûlée!



FÜR 8 PORTIONEN



ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.



BACKZEIT: 35 – 40 MIN.
(zzgl. Kühlung)

NÄHRWERTE PRO PORTION:

- **Energie:** 308 kcal/1289 kJ
- **Eiweiß:** 5,1 g
- **Kohlenhydrate:** 22,4 g
- **Zucker:** 20 g
- **Fett:** 22,2 g
- **Gesättigte Fettsäuren:** 10,6 g
- **Ballaststoffe:** 0 g
- **Natrium:** 0,03 g