

Crème Brûlée Tarte

Zutaten für Tarte Boden :

- 250 g Mehl
- 1/4 TL Salz
- 3 EL Zucker
- 1 Eigelb
- 125 g Butter

Hülsenfrüchte zum Blindbacken
Tarteform rund Ø 28 cm



Zubereitung:

Alle Zutaten zügig miteinander verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mind. 1 Stunde im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Eine Tarteform mit Butter fetten und Mehl bestäuben. Den Teig ausrollen und in die Tarteform legen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und eine Lage Backpapier über den Teig legen und mit den Hülsenfrüchten beschweren. Den Tarteboden bei 160 Grad Heißluft 15 min blind backen. Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Tarteboden nochmals für weitere 15 min backen.

Zutaten für die Crème Brûlée

- 600 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb und 1 ganzes Ei
- 4 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- braunen Zucker zum karamellisieren

Zubereitung der Crème:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer rauskratzen. Die Sahne zusammen mit der Vanilleschote und dem ausgekratzten Mark in einem kleinen Topf erwärmen und für mind. 1 Stunde stehen lassen, damit das Aroma der Vanille gut in die Sahne übergeht.

Das Ei und die Eigelb mit dem Zucker und der Prise Salz verrühren und in die abgekühlte Sahne geben. Alles gut verrühren und die Masse durch ein Sieb auf den Tarteboden gießen. Dazu am besten schon den Tarteboden auf das Backblech stellen und dann erst die Masse darauf gießen. **Nicht erschrecken weil die Masse so flüssig ist.** Die stockt beim Backen und wird fest. Bei 160 Grad Heißluft 30 bis 35 min backen.

Die Tarte auskühlen lassen und mit braunem Zucker bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner die Oberfläche karamellisieren. Wer keinen Bunsenbrenner hat kann die Tarte kurz im Ofen mit Grillfunktion karamellisieren. Aber, Obacht dabei!

Viel Freude beim Nachbacken und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!