

Peruanische Creme - Crème péruvienne



Zutaten für 6 Portionen:

600 ml	Milch
60 g	Kaffeebohne(n), oder zwei EL Kaffeepulver
¼	Vanilleschote(n)
4 EL	Zucker
100 g	Zartbitterschokolade
1 Prise(n)	Salz
5	Eigelb
1	Ei(er)

Die Milch mit den Kaffeebohnen, dem Stück Vanilleschote und einer Prise Salz zum Kochen bringen und eine halbe Stunde auf kleiner Flamme simmern lassen. Wenn Kaffeepulver verwendet wird, nur das Pulver und das Salz in der heißen Milch auflösen und mit der Vanille ziehen lassen.

Den Zucker hellbraun karamellisieren lassen, dann mit der durch ein Sieb gegossenen Milchemischung aufgießen. Der Karamell spritzt und wird dann sofort hart. Daher Vorsicht vor Zuckerspritzern. Solange kochen lassen, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat. Die Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen, dann unter die Karamellflüssigkeit rühren. Wer mag, kann noch mit etwas Rum oder Cognac aromatisieren.

Die Eidotter und das ganze Ei verschlagen und unter die etwas abgekühlte Creme mischen. In Dessertförmchen füllen und etwa eine halbe Stunde im auf 140 Grad vorgeheizten Backofen im Wasserbad garen. Herausnehmen, abkühlen und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Trotz des Namens handelt es sich um ein französisches Rezept, bei dessen Bezeichnung man sich wohl einfach von den Zutaten hat inspirieren lassen.