

Crème brûlée von der Schokolade mit Chilibananen



Zutaten

160 ml Schlagsahne
40 ml Milch
60 g Zucker
1 Vanilleschote
40 g dunkle Kuvertüre
4 Eigelb
4 EL brauner Zucker
2 Bananen
1 Chilischote, rote
1 EL Honig

Die Sahne mit der Milch, dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen lassen und anschließend die Kuvertüre hinzufügen. Alles gut verrühren und etwas abkühlen lassen.

Danach unter ständigem Rühren das Eigelb dazugeben, die Masse durch ein feines Sieb schütten und in Förmchen abfüllen. Die Crème in dem vorgeheizten Ofen bei ca. 90 °C Heißluft etwa 30 – 40 Minuten garen, bis die Masse gestockt ist. Danach 2 Stunden kalt stellen.

Anschließend braunen Zucker gleichmäßig auf der Crème verteilen und im Ofen bei 200 °C Oberhitze/Grill karamellisieren. Kurz vor dem Anrichten die Bananen in Scheiben schneiden, den Chili halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Bananenscheiben, Chili und etwas Honig miteinander vermengen und neben die Förmchen auf einem Teller anrichten.