

Creme Brulee

Zutaten für 4 Personen

250	ml	Hafersahne
200	ml	Kokosmilch
200	g	Seidentofu
3	EL	Zucker
1/8	TL	gemahlene Vanille
1	Msp	Kurkuma (nur für die Farbe)
1	Lssp	Kala Namak (für den Eigeschmack)
1	gest. TL	Agar Agar
	etwas	Zucker zum Brüllieren

* Msp = (Messerspitze) ... Kennt jeder, oder!?

* Lssp = (Löffelstilspitze) Von einem TL das Stilende (hab ich mir überlegt)

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf den Brüllzucker in einen Topf geben, mit einem Mixer zu einer homogenen Masse vermengen und für 2 Minuten köcheln lassen. Immer gut umrühren, da es sich sonst am Boden festsetzt.

Diese Masse nun entweder in Portionsschälchen oder eine große Schale geben und abkühlen lassen. Wenn Zimmertemperatur erreicht ist, ab für 12 Stunden in den Kühlschrank (abgedeckt), damit die Creme etwas austrocknet.

Die Creme erst kurz vor dem Servieren herausholen und Etappenweise mit Zucker bestreuen. Die Menge/Dicke ist hierbei recht wichtig. Die Schicht sollte ganz leicht weiß sein von dem Zucker, weil sich die Zuckerkrümel ja miteinander verbinden sollen.

Nun die Brüllmaschine 'full power' und loslegen. Immer wieder Zucker nachstreuseln, bis die ganze Creme eine Brüllschicht hat. An manchen Stellen darf sie gern hell- oder auch dunkelbraun werden.

FERTIG!