



RISTORANTE CLUB

## *Espuma aus Crème brûlée mit Mango an Himbeercreme*

### *Zutaten für 5 Personen*

15 cl Milch  
40 cl Sahne  
½ Vanillestange  
6 Eigelb  
90 g Zucker  
150 g Mangopüree  
Rohrzucker

### *Zubereitung*

Milch mit 25 cl Sahne und mit der Vanillestange zum Kochen bringen.  
In einer Edelstahlschüssel Eigelb und Zucker miteinander verrühren, die Flüssigkeit und das Mangopüree zugeben.  
Das Ganze filtern, in eine Form geben, mit Klarsichtfolie abdecken und bei 80 °C 40 Minuten lang dampfgaren.  
Abkühlen lassen, dann die Masse pürieren, restliche Sahne zugeben und in den Espuma-Bereiter geben.  
Fertige Espuma mit Rohrzucker bestreuen und karamellisieren.

### *Himbeercreme*

200 g Himbeeren  
50 ml Sirup 1:1 (ein Teil Wasser und ein Teil Zucker)

### *Zubereitung*

Mixen und durch ein Sieb streichen.