



CRÈME BRÛLÉE-SCHAUM

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 110 g** Ahornsirup
- 200 ml** Rahm
- 100 ml** Milch
- ½** Vanilleschote
- 1** Prise Salz
- 1** Prise Zimt
- 3** Eigelb
- 2** Bananen
- 30 g** Butter
- 100 ml** Passionsfruchtsaft
- 1** Limette

ZUBEREITUNG

80 g Ahornsirup in einem Topf karamellisieren lassen, dann mit Rahm und Milch ablöschen. Die Vanillestange auskratzen und sowohl das Mark als auch die Stange mit dem Zimt und dem Salz dazugeben. Danach alles aufkochen und währenddessen die Eier trennen. Eigelb in eine Metallschüssel geben und die kochende Flüssigkeit unter ständigem Rühren hinzufügen. Auf einem Wasserbad so lange rühren, bis die Masse leicht andickt. Anschliessend die Schüssel in kaltes Wasser stellen und nach dem Abkühlen durch Kisag Trichter & Sieb in einen 0.5 L Kisag Whipper füllen, 1 Kisag Kapsel einführen und 8-10 mal kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.

Banane und Passionsfruchtkaramell: die restlichen 30 g Ahornsirup in einem Topf karamellisieren lassen, danach mit Butter ablöschen und den Passionsfruchtsaft hinzufügen. Den Abrieb und Saft der Limette zum Fond hinzufügen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Anschliessend die Bananen in wilde Ecken schneiden und mit dem Karamell vermischen. → Mit frischem Basilikum und Blaubeeren garnieren.

Freude am Kochen!

Weitere Rezepte unter [kisag.ch](https://www.kisag.ch)