



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

PUDDINGTARTE OHNE BODEN MIT KNACKIGER KARAMELLKRUSTE



HAUPTZUTAT
Ei

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 30 Minuten

PORTIONEN
2-4

ÜBERBLICK

Diese cremige Puddingtarte mit knackiger Karamellkruste ist ein unvergleichliches Verwöhnerlebnis für Ihren Gaumen. Eine raffinierte Variante der traditionellen Crème brûlée.

ZUTATEN

- 1 l Sahne
- 1 Vanilleschote oder 10 ml Vanilleessenz
- 16 Eigelb
- 150 g Zucker
- Eine Prise Salz

Für das Karamell
150 g Zucker
50 ml Wasser

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 140 °C (120 °C Umluft/Gas Stufe 3) vorheizen.
- 2) Eine 28 cm große Tarte-Form von Le Creuset leicht einfetten.
- 3) Die Sahne auf dem Herd in einem kleinen Topf zusammen mit der halbierten Vanilleschote oder -essenz aufkochen.
- 4) Das Eigelb zusammen mit dem Zucker in einer separaten Schüssel verquirlen. Nicht zu lange: Es darf kein Schaum entstehen.
- 5) Die Vanilleschote aus der Sahne nehmen und die warme Sahne unter ständigem Rühren langsam unter das Eigelb rühren.
- 6) Die Mischung anschließend zurück in den Topf geben und auf niedriger Stufe handwarm erwärmen. Vorsichtig: Nicht zu heiß werden lassen, sonst gerinnt die Mischung.
- 7) Nun die Masse in die Tarteform gießen.
- 8) Dann die Tarteform in einem mit Wasser gefüllten Blech (im Wasserbad) und mit Folie zugedeckt für ca. 1,5 Stunden im Ofen backen, bis sie fest ist. Anschließend die Tarte vollständig auskühlen lassen.
- 9) Für das Karamell den Zucker in einem Topf von Le Creuset bei niedriger Hitze auf den Herd langsam karamellisieren lassen. Nicht unbeaufsichtigt lassen, da er schnell anbrennen kann.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 10) Sobald der Zucker eine dunkle karamellfarbene Bräunung angenommen hat, vom Herd nehmen und auf eine Silikon-Backmatte oder -Backpapier gießen. Dabei das Karamell mit einer Kochkelle gleichmäßig zu einem Kreis in der Größe der Tarteform verteilen.
- 11) Das Karamell auf Raumtemperatur abkühlen und vollständig erkalten lassen.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset

www.lecreuset.com