

Vanilleflan mit Erdbeer-Coulis

Für 4 Flans

Zutaten:

100 ml Milch

150 ml Sahne

3 EL Zucker

1 Ei

2 Eigelb

1 Vanilleschote

1 Prise Salz

Butter zum Ausfetten

Erdbeer-Coulis:

250 g aromatische Erdbeeren (einige zur Garnitur zurückbehalten)

60 ml Orangensaft

2 EL Orangenlikör

ganze Erdbeeren und Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung

Vanilleschote längs aufschneiden und mit Zucker, Prise Salz, Sahne zur Milch geben und aufkochen. Die Milch-Sahnemischung 5-10 Minuten abkühlen lassen. Die Vanilleschote rausnehmen, dabei das restliche Mark auskratzen und dazu geben. Die Eier kräftig unterrühren. In die ausgebutterten Förmchen (Gläschen oder Kaffeetassen) gießen. Nach dem Garen kühl stellen.

Geräte-Einstellungen	Bemerkung	Combi-Dampfgarer
Temperatur		90°C
Einstellung	Dampfgaren	
Zeit	WARENDORF	20 Minuten

Die geputzten Erdbeeren mit Orangensaft und Orangenlikör mit dem Schneidestab pürieren. Mit Zucker abschmecken.

Die abgekühlten Flans zusammen mit Erdbeer-Coulis servieren und mit Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.