Creme Brulee von Alpachtaler Bergkäse

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

3	St.	Bio-Freilandeier, M
2	St.	Bio-Eigelb, M
150	g	Biomilch mit 3,6% Fettgehalt
100	g	Alpachtaler Bergkäse, fein gerieben
250	g	Rahm
1	Prise	Salz
		Abrieb einer ½ unbehandelten Zitrone

Herstellung:

1. Alle Zutaten miteinander vermengen mit etwas Salz und dem Abrieb einer halben Zitrone abschmecken.
2. In Moccatassen füllen und im Wasserbad bei 95 °C im Kombidämpfer ca. 45 Minuten pochieren.