Crème mit Yogurette® und flüssigem Karamell

🕒 20 Minuten 🗓️ 1 Stunde ❄️ 2 Stunden 🍴 4 Portionen

Zutaten

Für die Crème:

5 Riegel Yogurette®
250 ml Milch (3,5 % Fett)
150 g Sahne (30 % Fett)
4 Eigelbe (Größe M)
40 g Zucker
100 g Joghurt (3,5 % Fett)

Für den Karamell:

50 g Zucker
1 Prise Salz

Sonstiges:

100 g Erdbeeren

Utensilien

Backofen, Töpfe, Herd, Schüssel, Schneebesen, 4 Schalen, tiefe Form, Kühlschrank, Brett, Messer

Zubereitung

- Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 145 °C/Umluft: 120 °C). Yogurette® grob hacken. Milch, Sahne und Yogurette® in einem Topf aufkochen.
- Eigelbe mit Zucker in einer Schüssel verrühren und Joghurt unterheben. Anschließend mit dem heißen Milch-Sahne-Gemisch übergießen und rasch verrühren. Masse auf 4 Schalen gleichmäßig aufteilen.
- Schalen in eine tiefe Form mit etwas heißem Wasser stellen und 45–50 Minuten im Ofen stocken lassen. Crème aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und anschließend im Kühlschrank weitere ca. 2 Stunden kalt stellen.
- Inzwischen Erdbeeren waschen, trocken tupfen, vom Grün befreien und vierteln. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, leicht salzen und über die abgekühlte Crème träufeln. Mit Erdbeeren dekoriert servieren.
- **Tipp:** Alternativ lässt sich auch der Zucker direkt auf der Crème mit einem Küchensbrenner karamellisieren, ähnlich wie eine Crème Brûlée.