

**ZUTATEN:**

- 20 ml Amaretto
- 40 ml Weißwein  
(auf 40 ml Reduktion)
- 40 ml Amaretto  
(auf 40 ml Reduktion)
- 2 TL Balsamico
- 75 g Süßkartoffelpüree
- 75 g Schlagobers flüssig
- 2 Eier
- 2 Eidotter

# Süßkartoffel - Crème brûlée

**ZUBEREITUNG:**

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen.

Danach die Masse in Förmchen füllen und im Wasserbad bei 95° für 1 Stunde pochieren.

Zum Schluss die Oberfläche mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren.



**DAUER:**  
ca. 25 Minuten



**PORTIONEN:**  
5 Portionen



**SCHWIERIGKEIT:**  
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam