

Papaya Flan mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja

Zutaten

für 6 Papaya Flan mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja:

Für die Karamellschicht der Papaya Flans:

75 g Zucker

100 ml Wasser

Für die Papaya-Flan-Masse:

75 g Zucker

100 g Pfirsich

150 g Papaya

Saft von 1/2 Zitrone

150 ml Schlagsahne

100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

4 Eier (Größe M)

Außerdem

6 Pudding-Förmchen à 150 ml (z.B. Dariol- oder Timbale-Förmchen, aber es funktionieren auch alle anderen ofenfesten Förmchen)

Je 100 g Pfirsich und Papaya zur Dekoration

Fett für die Förmchen

Zubereitung

Für die Karamellschicht der karibischen Papaya Flans mit VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Wasser ablöschen und so lange köcheln, bis der Karamell eine sirupartige Konsistenz bekommen hat. Pudding-Förmchen gut fetten und in jedes Förmchen eine Schicht Karamell geben. Karamell fest werden lassen.

Ofen auf 150°C vorheizen. Für die Papaya-Flan-Masse mit VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Pfirsiche halbieren, entsteinen und schälen. Papaya vierteln, entkernen und schälen. Die Hälfte der Papaya und des Pfirsichs mit Zitronensaft in einen Mixer geben und fein pürieren. Sahne, Zucker, VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja und Eier hinzugeben und alles gut mixen. Pudding-Förmchen in eine mit Wasser gefüllte Auflaufform stellen, die karibische Papaya-Flan-Masse gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und ca. 1 Stunde im Ofen stocken lassen. Papaya Flans mit VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja über Nacht kühlstellen.

Vor dem Servieren die Papaya Flans mit VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja mit dem Boden nochmal für zwei Minuten in eine mit heißem Wasser gefüllte Auflaufform stellen, damit sich das Karamell wieder löst. Papaya Flans vorsichtig mit einem Messer am Förmchenrand lösen und auf Dessertteller stürzen. Das Karamell sollte nun über die karibischen Papaya Flans laufen.

Für die Deko Papaya und Pfirsich in Spalten schneiden und die karibischen Papaya Flans mit VERPOORTEN EDITION damit verzieren.



[Link zum Rezept: Papaya Flan mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (8/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Papaya Flan mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja

[Link zum Rezept: Papaya Flan mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (8/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de