

## Crème brûlée von Allgäuer Rahmtorte mit Orangen-Senf in Akazien-Honig gratiniert

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

ca. 400 g Allgäuer Rahmtorte  
4 EL Orangen-Senf in Akazien-Honig  
4 ml Trüffelöl (ersatzweise Arganöl)  
1 große Kartoffel  
Pflanzen- und Sesamöl (dunkel)



### ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 250° C Oberhitze vorheizen. Die reife **Allgäuer Rahmtorte** von der Rinde befreien, in vier gleich große Stücke teilen, mit dem Trüffelöl beträufeln und ca. 5 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Anschließend den Käse in eine feuerfeste Form oder ein Backblech setzen, gleichmäßig mit Orangen-Senf-Honig bestreichen und dann in den vorgeheizten Ofen schieben. 8 bis 10 Minuten überbacken. Der Käse soll innen schmelzen, der Honig außen gratinieren.
3. Kartoffel schälen und dünn aufschneiden. Die Scheiben in heißem Seam- oder aromatisierten Pflanzenöl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und mit der Crème brûlée anrichten. Sie können den Käse auch bei höchster Stufe (800 Watt) 1,5 Minuten in der Mikrowelle garen.