**Passionsfrucht Crème Brûlée**

400 ml Sahne

250 g Crème Fraîche

150 g Zucker

10 Stk. Eigelb

200 g Passionsfruchtmark

2 cl Mangosirup

* Sahne mit Crème Fraîche erwärmen
* Eigelbe mit Zucker verrühren und in die Sahne geben
* Anschließend das Fruchtmark und den Sirup unterrühren
* In Portionsförmchen füllen
* Backzeit: 100°C je nach Größe
* Brauner Zucker – karamellisieren

Schokoladentörtchen mit Passionsfrucht Crème Brûlée und Popcorn-Eis anrichten