

Crème brûlée i airfryer

Ingrédients

- 1 vaniljestang
- 270g sødmælk
- 170g æggeblommer (cirka 10)
- 110g hvidt sukker
- 750g fløde

Préparation

1. For nylig har små apparater fundet vej til mange af vores køkkener.
2. Jeg taler selvfølgelig om Air Fryers.
3. Som (sandsynligvis) mange af jer, har jeg en model, og selvom jeg finder den meget praktisk til grøntsager og andre gratiner, har jeg haft lyst til at teste den til bagning!
4. Hvis du ikke har en ovn, eller hvis din ovn allerede er optaget af en anden ret, så er denne opskrift til dig; Jeg har brugt den bedste opskrift på crème brûlée efter min smag, François Perrets opskrift fra Ritz, og her er resultatet! Ingredienser: Jeg har brugt vanilje fra Madagaskar Norohy fra Valrhona: brug koden ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
5. Varm mælken op med vaniljekornene og den skrabe stang.
6. Dæk til, og lad det trække så længe som muligt, mindst 30 minutter.
7. Pisk æggeblommerne med sukker.
8. Tilsæt den infunderede mælk - efter at have fjernet vaniljestangen - og derefter den kolde fløde.
9. Kog i Air Fryer udstyret med grillen.
10. Jeg har testet flere tilberedninger, her er mine råd: hvis du ønsker en ret fast fløde, skal du koge dem ved 90°C i 50 minutter og derefter ved 100°C i 15 minutter.
11. Hvis du vil have dem mere cremede, 100°C i 45 til 50 minutter.
12. Lad dem køle i køleskabet i flere timer, drys derefter med rørsukker og karamelisér fløden med en bundselampe inden servering!