

Crème brûlée (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g fuldfed mælk
- 75g rørsukker
- 1 vaniljestang
- 90g æggeblommer (ca. 5 blommer)
- 300g fløde med 35% fedt

Préparation

1. En vaniljecreme brûlée, hvem kan modstå det?
2. Jeg har denne gang brugt opskriften fra Karim Bourgi, som altid delt på hans Instagram-konto, selvom jeg har ændret lidt på tilberedningsmetoden for at opnå et resultat, der passer bedre til min smag.
3. Jeg har også reduceret mængderne for at lave en dessert til 4 personer.
4. Ingredienser: fuldfed mælk rørsukker 1 vaniljestang æggeblommer (ca. 5 blommer) fløde med 35% fedt
5. QS sukker til karamelisering Opskrift: Kog mælken med vaniljen, og lad det trække i cirka 20 minutter, mens du dækker gryden.
6. Pisk æggeblommerne med rørsukkeret, indtil sukkeret er helt opløst.
7. Hæld derefter den varme vaniljemælk over i to omgange, og afslut med at tilsætte den kolde fløde.
8. Blend med en stavblender for at få en helt homogen konsistens, dæk derefter til og sæt i køleskabet i 3 timer.
9. Til bagningen har jeg ikke brugt den metode, som Karim Bourgi anbefaler, jeg giver dig begge metoder: den fra Karim Bourgi: forvarm ovnen til 100°C, og sæt cremepotterne i et fad med vand for at lave et vandbad.
10. Bag i cirka 50 til 60 minutter afhængigt af din ovn.
11. Han viste resultatet i en video på sin Instagram-konto, hvor han forklarede, at han kan lide en ultra-cremet creme brûlée med en tekstur, der stadig er lidt "flydende".
12. Jeg foretrækker en creme brûlée, der er lidt mere "sat", så jeg fulgte min sædvanlige bagemetode, når jeg laver denne dessert: forvarm ovnen til 95-100°C, og bag cremerne i cirka 1 time uden vandbad.
13. De er klar, når du kan forsigtigt trykke fingeren på dem, og du kan mærke en modstand.
14. I alle tilfælde skal du være opmærksom på ikke at bage dem for længe og især ikke ved for høj temperatur, da du risikerer at få klumper i dine cremer!
15. Når de kommer ud af ovnen, lad dem køle af i et par minutter, og sæt dem derefter i køleskabet i mindst 3 timer.
16. Drys med sukker og karameliser med en gasbrænder, før du nyder det!