

Crème brûlée (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110 g Vollmilch
- 75 g Rohrzucker
- 1 Vanilleschote
- 90 g Eigelb (ca. 5 Eigelb)
- 300 g flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt

Préparation

1. Eine gut vanillierte Crème brûlée, wer kann da widerstehen?
2. Ich habe diesmal das Rezept von Karim Bourgi verwendet, das wie immer auf seinem Instagram-Account geteilt wurde, auch wenn ich die Kochmethode ein wenig geändert habe, um ein für meinen Geschmack besseres Ergebnis zu erzielen.
3. Ich habe auch die Mengen reduziert, um ein Dessert für 4 Personen zu machen.
4. Crème zu geben.
5. Eigelb (ca.
6. 5 Eigelb) flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt QS Zucker für die Karamellisierung Rezept: Bringen Sie die Milch mit der Vanille zum Kochen und lassen Sie sie dann etwa 20 Minuten ziehen, indem Sie den Topf abdecken.
7. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Rohrzucker, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
8. Gießen Sie dann die heiße Vanillemilch in zwei Schritten darüber und fügen Sie zum Schluss die kalte Sahne hinzu.
9. Pürieren Sie mit einem Stabmixer, um eine gut homogene Textur zu erhalten, dann decken Sie ab und stellen Sie für 3 Stunden in den Kühlschrank.
10. Für das Backen habe ich nicht die von Karim Bourgi empfohlene Methode verwendet, ich gebe Ihnen beide Methoden: Die von Karim Bourgi: Heizen Sie den Ofen auf 100 °C vor, und stellen Sie die Crème-Töpfe in ein Wasserbad.
11. Backen Sie etwa 50 bis 60 Minuten, je nach Ihrem Ofen.
12. Er zeigte das Ergebnis in einem Video auf seinem Instagram-Account und erklärte, dass er die Crème brûlée ultra cremig mag, mit einer noch etwas „flüssigen“ Textur.
13. Ich bevorzuge die Crème brûlée etwas „fester“, also habe ich meine gewohnte Kochtechnik befolgt, wenn ich dieses Dessert mache: Heizen Sie den Ofen auf 95-100 °C vor und backen Sie die Crèmes etwa 1 Stunde ohne Wasserbad.
14. Sie sind fertig, wenn Sie vorsichtig mit dem Finger darauf drücken können und einen Widerstand spüren.
15. In jedem Fall, achten Sie darauf, sie nicht zu lange und vor allem nicht bei zu hoher Temperatur zu backen, sonst könnten Sie Klumpen in Ihren Crèmes bekommen!
16. Nach dem Backen lassen Sie sie einige Minuten abkühlen und stellen Sie sie dann für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.
17. Bestreuen Sie sie mit Zucker und karamellisieren Sie sie mit einem Brenner, bevor Sie genießen!