

Crème Brûlée im Air Fryer

Ingrédients

- 1 Vanilleschote
- 270 g Vollmilch
- 170 g Eigelb (etwa 10)
- 110 g Kristallzucker
- 750 g flüssige Vollrahm

Préparation

1. Seit einiger Zeit haben kleine Geräte in vielen unserer Küchen ihren Platz gefunden, ich spreche natürlich von den Air Fryern.
2. Wie (wahrscheinlich) viele von Ihnen habe ich ein Modell, und wenn ich es für Gemüse und andere Gratins sehr praktisch finde, wollte ich es in einer Gebäckversion ausprobieren!
3. Wenn Sie keinen Ofen haben oder Ihr Ofen bereits von einer anderen Zubereitung besetzt ist, ist dieses Rezept für Sie; Ich habe mein Lieblingsrezept für Crème Brûlée verwendet, das von François Perret vom Ritz, und hier ist das Ergebnis. Zubereitungszeit: 15 Minuten + etwa 1 Stunde GarzeitFür etwa zehn Crèmes Brûlées:
Zutaten: 1 Vanilleschote Vollmilch Eigelb (etwa 10) Kristallzucker flüssige Vollrahm QS brauner Zucker für die Karamellisierung Rezept: Erhitzen Sie die Milch mit den Körnern und der ausgekratzten Vanilleschote.
4. Abdecken und so lange wie möglich ziehen lassen, mindestens 30 Minuten.
5. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker.
6. Fügen Sie dann die aufgegossene Milch hinzu, indem Sie die Vanilleschote entfernen, und schließlich die kalte flüssige Sahne.
7. Geben Sie die Mischung in den Air Fryer mit Rosteinsatz.
8. Ich habe mehrere Garzeiten getestet, hier sind meine Empfehlungen: Wenn Sie eine eher feste Creme wünschen, garen Sie sie bei 90°C für 50 Minuten und dann bei 100°C für 15 Minuten.
9. Wenn Sie sie cremiger wollen, 100°C für 45 bis 50 Minuten.
10. Kühlen Sie die Creme mehrere Stunden im Kühlschrank, bestreuen Sie sie dann mit braunem Zucker und karamellisieren Sie sie mit einem Bunsenbrenner, bevor Sie sie genießen!