

Bruligita krema o (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g da plena lakto
- 75g da brun akado
- 1 vaniljopodeto
- 90g da ovokoloj (irka 5 ovokoloj)
- 300g da likva krem' kun 35% graso

Préparation

1. Un krembrulé bone vanilita, kiu povas rezisti?
2. Mi uzis i-foje la recepton de Karim Bourgi, dividitan kiel iam sur sia Instagram-konto, e se mi iomete an is la kuirmetodon por atingi rezulton pli la mia gusto.
3. Mi anka reduktis la kvantojn, por fari deserton por 4 personoj.
4. Faru boligi la lakton kun la vanilio, poste lasu infuzi dum irka 20 minutoj kovrante la kaserolon.
5. Batadu la ovokolojn kun la brun akado, is la sukero estas tute dissolvita.
6. Poste, ver u la varmigitan vanilan lakton en du fojoj, kaj fini u per aldono de la malvarma krem'.
7. Mixu kun subakva miksilo por havi bone homogenan teksturon, poste kovru kaj metu en la fridujon dum 3 horoj.
8. Por la kuirado, mi ne faris tiun, kiun rekomendis Karim Bourgi, mi donas al vi la du metodojn: la metodon de Karim Bourgi: anta varmigu la fornon al 100°C, poste metu la krempotojn en ujon kun akvo por fari bain-marie.
9. Kuiru dum irka 50 is 60 minutoj depende de via forno.
10. Li montris la rezulton en video sur sia Instagram-konto, klarigante, ke li atas la krembrulé ultra kreman, kun teksturo ankora iom "likva".
11. Mi preferas la krembrulé iom pli "prizorgita", do mi sekvis mian kutiman kuiradon kiam mi faras i tiun deserton: anta varmigu la fornon al 95-100°C, kaj kuiru la kremojn dum irka 1 horo sen bain-marie.
12. Ili estas pretaj kiam vi povas meti la fingron (delikate) sur i kaj vi sentas reziston.
13. En iuj kazoj, atentu ne kuiri ilin tro longe kaj precipe ne je tro alta temperaturo, vi riskus havi grumelojn en viaj kremo!
14. Post elirado el la forno, lasu ilin malvarmeti i kelkajn minutojn kaj poste metu ilin en la fridujon dum almena 3 horoj.
15. Sprinklu sukero kaj karamelizu kun tor o anta ol ui!