

Krembrulaĵoj en Aera Fritilo

Ingrédients

- 1 vanilpodeto
- 270g da tuta lakto
- 170g da ovoj flava oĵ (irka 10)
- 110g da pulvorsukero
- 750g da tuta fluida kremo

Préparation

1. De kelkaj tempoj, malgrandaj aparatoj ekokupis lokon en multaj el niaj kuirejoj, mi parolas kompreneble pri la Air Fryer.
2. Kiel (probable) multaj el vi, mi havas modelon, kaj se mi trovas ĝin tre utila por legomoj kaj aliaj gratinoj, mi emas provi ĝin en pastrikverzio!
3. Se vi ne havas fornon, aŭ via forno jam estas okupita kun alia preparita oĵ, ĉi tiu recepto estas do por vi; mi reprenis la plej bonan recepton de kremo brulita laŭ mia gusto, tiu de François Perret el la Ritz, kaj jen la rezulto
Ingrediencoj: Mi uzis la Madagaskara vanilo Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afiliita).
4. Varmigu la lakton kun la grajnoj kaj la gratita vanilpodeto.
5. Kovru kaj lasu eninfuzi kiom eble plej longe, minimumon 30 minutoj.
6. Batu la ovoj flava oĵn kun la sukero.
7. Aldonu poste la eninfuzitan lakton forprenante la vanilpodeton, tiom post tiom aldonu la malvarman fluidan kremon.
8. Mete en la Air Fryer kun la krado.
9. Mi provis plurajn kuirtempojn, jen miaj konsiloj: se vi volas pli firman kremon, kuiru ĝin je 90°C dum 50 minutoj poste je 100°C dum 15 minutoj.
10. Se vi volas ĝin pli kremosaj, 100°C dum 45 ĝis 50 minutoj.
11. Malvarmigu kelkajn horojn en la fridujo, poste aspergu brun sukero kaj karameligu la kremojn per brulilo antaŭ ol servi!