

Kremet brulee (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g helmelk
- 75g brunt sukker
- 1 vaniljestang
- 90g eggeplommer (omtrent 5 plommer)
- 300g kremfløte med 35% fett

Préparation

1. En vaniljekrem brûlée, hvem kan motstå det?
2. Jeg har denne gangen brukt oppskriften til Karim Bourgi, delt som alltid på hans Instagram-konto, selv om jeg har endret litt på stekemetoden for å oppnå et resultat mer etter min smak.
3. Jeg har også redusert mengdene, for å lage en dessert for 4 personer.
4. Kok opp melken med vaniljen, og la det trekke i omtrent 20 minutter med lokk på kjelen.
5. Pisk eggeplommene med det brune sukkeret, til sukkeret er helt oppløst.
6. Deretter, hell den varme vaniljemelken over i to omganger, og avslutt med å tilsette den kalde kremen.
7. Mix med en stavmikser for å få en jevn tekstur, dekk til og sett i kjøleskapet i 3 timer.
8. For steking, jeg fulgte ikke metoden foreslått av Karim Bourgi, jeg gir deg begge metodene: den til Karim Bourgi: forvarm ovnen til 100°C, og sett kremkrukkene i en form med vann for å lage et vannbad.
9. Stek i omtrent 50 til 60 minutter avhengig av ovnen din.
10. Han viste resultatet i videoen på sin Instagram-konto, og forklarte at han liker krem brûlée ultra kremet, med en tekstur som fortsatt er litt "flytende".
11. Jeg foretrekker krem brûlée som er litt mer "stivnet", så jeg fulgte min vanlige stekemetode når jeg lager denne desserten: forvarm ovnen til 95-100°C, og stek kremene i omtrent 1 time uten vannbad.
12. De er klare når du kan forsiktig legge fingeren på dem og føle en motstand.
13. Uansett, vær forsiktig så du ikke steker dem for lenge og spesielt ved høy temperatur, ellers risikerer du å få klumper i kremene dine!
14. Når de kommer ut av ovnen, la dem avkjøle i noen minutter før du setter dem i kjøleskapet i minst 3 timer.
15. Dryss sukker over og karamelliser med en brenner før du nyter!