

Krem brulee (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g mleka pe not ustego
- 75g cukru br zowego
- 1 laska wanilii
- 90g ó tek jaj (oko o 5 ó tek)
- 300g mietany 35%

Préparation

1. Krem brulee dobrze waniliowy, kto mo e mu si łoprze ?
2. Tym razem u y em przepisu Karima Bourgi, jak zawsze udost pnionego na jego koncie na Instagramie, chocia łnieco zmodyfikowa em metod łgotowania, aby uzyska łrezultat bardziej w moim gu cie.
3. Zmniejszy em równie łilo ci, aby przygotowa łdeser dla 4 osób.
4. Gotuj mleko z wanili , a nast pnie pozostaw do zaparzenia przez oko o 20 minut, przykrywaj c garnek.
5. Ubij ó łka z cukrem br zowym, a łcukier ca kowicie si łrozpu ci.
6. Nast pnie wlej gor ce mleko waniliowe w dwóch partiach, a na ko cu dodaj zimn łmietan .
7. Zblenduj za pomoc łblendera r cznego, aby uzyska łdobrze jednolit łkonsystencj , nast pnie przykryj i umie w lodówce na odziny.
8. Co do gotowania, nie zastosowa em metody zalecanej przez Karima Bourgi, podaj łobie metody: metoda Karima Bourgi: nagrzej piekarnik do 100°C, a nast pnie umie łs oiki z kremem w naczyniu z wod , aby zrobi k piel wodn .
9. Gotuj przez oko o 50 do 60 minut w zale no ci od piekarnika.
10. Pokazywa łwynik w wideo na swoim koncie na Instagramie, wyja niaj c, e lubi ultra kremowy krem brulee, z tekstur łjeszcze troch ł„p ynn ”.
11. Wol łkrem brulee troch łbardziej „st a y”, wi c zastosowa em moj łzwyk łtechnik łgotowania, gdy robi łten deser: nagrzej piekarnik do 95-100°C i gotuj kremy przez oko o odzin łbez k peli wodnej.
12. S łgotowe, gdy mo esz delikatnie po o y łna nich palec i poczu łopór.
13. W ka dym przypadku, uwa aj, aby nie gotowa łich zbyt d ugo i zw aszcza w zbyt wysokiej temperaturze, bo mo esz mie łgrudki w swoich kremach!
14. Po wyj ciu z piekarnika, pozostaw je do ostygni cia przez kilka minut, a nast pnie umie łw lodówce na co najmniej odziny.
15. Posyp cukrem i skarmelizuj za pomoc łpalnika przed rozkoszowaniem si !