

Crème brûlée z frytkownicy powietrznej

Ingrédients

- 1 laska wanilii
- 270g pe not ustego mleka
- 170g ó tek jaj (oko o 10)
- 110g cukru kryszta u
- 750g pe not ustej mietanki

Préparation

1. Od jakiego łczasu ma e urz dzenia znalaz y swoje miejsce w wielu naszych kuchniach, mówi łoczywi cie o Air Fryer.
2. Jak (prawdopodobnie) wielu z was, jestem wyposa ona w model, i chocia łtuwa am, e s łbardzo praktyczne do warzyw i innych zapiekaneł, postanowi em przetestowa łgo w wersji cukierniczej!
3. Je li nie masz piekarnika lub twój piekarnik jest ju łzaj ty innym przygotowaniem, ten przepis jest wi c dla ciebie; wzi am najlepszy przepis na crème brûlée wed ug mnie, ten od François Perret z Ritz, i oto rezultat
Czas przygotowania: 15 minut + oko o odziny pieczeniaDla oko o dziesi ciu crème brûlée: Sk adniki: aska wanilii pe not ustego mleka ó tek jaj (oko o 10) cukru kryszta u pe not ustej mietanki QS br zowego cukru do karmelizacji Przepis: Podgrzej mleko z ziarnami i rozdrobion łlask łwanilii.
4. Przykryj i zostaw do zaparzenia na jak najd u ej, minimum 30 minut.
5. Ubij ó tka jaj z cukrem.
6. Nast pnie dodaj zaparzone mleko, usuwaj c lask łwanilii, a na koniec zimn łp ynn ł mietank .
7. Gotuj w Air Fryer wyposa onym w kratk .
8. Przetestowa am kilka metod pieczenia, oto moje porady: je li chcesz, aby krem by łraczej sztywny, piecz je w 90°C przez 50 minut, a nast pnie w 100°C przez 15 minut.
9. Je li wolisz je bardziej kremowe, 100°C przez 45 do 50 minut.
10. Sch adzaj kilka godzin w lodówce, nast pnie posyp br zowym cukrem i skarmelizuj kremy palnikiem przed delektowaniem si łnimi!