

Crème brûlée (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110 g helmjölk
- 75 g muscovadosocker
- 1 vaniljstång
- 90 g äggulor (ungefär 5 äggulor)
- 300 g grädde med 35% fett

Préparation

1. En vaniljkräm brûlée, vem kan motstå det?
2. Jag har den här gången använt receptet från Karim Bourgi, som alltid delat på sin Instagram, även om jag har modifierat tillagningsmetoden lite för att få ett resultat som passar mig bättre.
3. Jag har också minskat mängderna för att göra en dessert för 4 personer.
4. Koka upp mjölken med vaniljen, låt sedan dra i cirka 20 minuter under lock.
5. Vispa äggulorna med muscovadosockret tills sockret är helt upplöst.
6. Häll sedan den varma vaniljmjölken över i två omgångar och avsluta med att tillsätta den kalla grädden.
7. Mixtra med en stavmixer för att få en jämn konsistens, täck sedan över och ställ in i kylskåpet i 3 timmar.
8. För tillagningen har jag inte följt den metod som Karim Bourgi rekommenderade, jag ger er de två metoderna: den från Karim Bourgi: förvärm ugnen till 100°C, sätt sedan krukorna med kräm i en form med vatten för att göra ett vattenbad.
9. Låt koka i cirka 50 till 60 minuter beroende på din ugn.
10. Han visade resultatet i en video på sin Instagram, där han förklarade att han gillar en kräm brûlée som är ultra krämig, med en konsistens som fortfarande är lite "flytande".
11. Jag föredrar en kräm brûlée som är lite mer "fast", så jag följde min vanliga tillagningsteknik när jag gör denna dessert: förvärm ugnen till 95-100°C, och låt krämerna koka i cirka 1 timme utan vattenbad.
12. De är klara när du kan försiktigt trycka på dem med fingret och känna ett motstånd.
13. I alla fall, var försiktig så att du inte tillagar dem för länge och framför allt vid en för hög temperatur, annars riskerar du att få klumpar i dina krämer!
14. När de kommer ut ur ugnen, låt dem svalna i några minuter och ställ dem sedan i kylskåpet i minst 3 timmar.
15. Strö över socker och karamellisera med en brännare innan du njuter!