

Crème brûlée i lufffritös

Ingrédients

- 1 vaniljstång
- 270g helmjölk
- 170g äggulor (cirka 10)
- 110g strösocker
- 750g vispgrädde

Préparation

1. Under en tid har små apparater tagit plats i många av våra kök, jag talar såklart om airfryers.
2. Som (förmodligen) många av er har jag en modell, och även om jag tycker att den är mycket praktik till grönsaker och gratänger, ville jag prova den i bakverksversion!
3. Om du inte har någon ugn, eller om din ugn redan är upptagen av en annan beredning, är detta recept för dig; jag återanvände mitt favoritcrème brûlée-recept, François Perret från Ritz, och här är resultatet
Ingredienser: Jag använde Madagaskar vanilj Norohy från Valrhona: koden ILETAITUNGATEAU ger 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
4. Värm mjölken med korn och urskrapad vaniljstång.
5. Täck över och låt dra så länge som möjligt, minst 30 minuter.
6. Vispa äggulorna med sockret.
7. Tillsätt sedan den infuserade mjölken efter att ha tagit bort vaniljstången, och slutligen den kalla grädden.
8. Tillaga i airfryern med gallret.
9. Jag har testat flera olika tillagningar och här är mina tips: om du vill ha en ganska fast kräm, baka dem på 90°C i 50 minuter och sedan på 100°C i 15 minuter.
10. Om du vill ha dem mer krämiga, 100°C i 45 till 50 minuter.
11. Låt dem svalna flera timmar i kylan, strö över brun farinsocker och karamellisera krämerna med en brännare innan du njuter av dem!