

Krème brûlée (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g ya maziwa kamili
- 75g ya sukari ya kahawia
- 1 pod ya vanille
- 90g ya yai ya yai (takriban yai 5)
- 300g ya crème ya liquid yenye asilimia 35 ya mafuta

Préparation

1. Crème brûlée yenye vanille nzuri, nani anaweza kuhimili?
2. Nilitumie mapishi ya Karim Bourgi, kama kawaida ilivyoshirikiwa kwenye akaunti yake ya instagram, ingawa nilibadilisha kidogo mbinu ya kupika ili kupata matokeo yanayofaa zaidi kwa ladha yangu.
3. Pia, nilipunguza kiasi, ili iwe dessert kwa watu 4.
4. Chemsha maziwa na vanille, kisha acha iyake kwa takriban dakika 20 kwa kufunika sufuria.
5. Piga yai ya yai na sukari ya kahawia, hadi sukari iwe imevunjika kabisa.
6. Kisha, mimina maziwa ya vanille moto mara mbili, na mwisho ongeza crème baridi.
7. Piga na mchanganyiko wa kuzamisha ili kupata muundo mzuri, kisha funika na weka kwenye friji kwa masaa 3.
8. Kwa kupika, sikufanya ile iliyopendekezwa na Karim Bourgi, nakupa mbinu mbili: ile ya Karim Bourgi: preheat oven kwa 100°C, kisha weka vyombo vya crème kwenye sahani yenye maji ili kufanya bain-marie.
9. Pika kwa takriban dakika 50 hadi 60 kulingana na oven yako.
10. Alionyesha matokeo kwenye video kwenye akaunti yake ya instagram, akieleza kwamba anapenda crème brûlée yenye cream nyingi, ikiwa na muundo kidogo "mwanamaji".
11. Mimi napendelea crème brûlée kidogo "imechukuliwa", hivyo nilifuata mbinu yangu ya kupika ya kawaida ninapofanya dessert hii: preheat oven kwa 95-100°C, na pika crème kwa takriban saa 1 bila bain-marie.
12. Ziko tayari unapoweza kuweka kidole (kwa upole) juu yake na kuhisi upinzani.
13. Katika hali zote, kuwa makini usizipike kwa muda mrefu sana na hasa kwa joto kali, unaweza kupata grumu katika crème zako!
14. Baada ya kutoka kwenye oven, acha zipoze kwa dakika chache kisha weka kwenye friji kwa angalau masaa 3.
15. Nyunyiza sukari na karameliza kwa kutumia torch kabla ya kufurahia!