

Crèmes brûlées kwa Air Fryer

Ingrédients

- 1 kijinga cha vanilla
- 270g ya maziwa kamili
- 170g ya viini vya mayai (karibu 10)
- 110g ya sukari ya kawaida
- 750g ya krimu ya maji kamili

Préparation

1. Tangu muda fulani, vifaa vidogo vimechukua nafasi katika jikoni zetu nyingi, bila shaka nazungumzia Air Fryer.
2. Kama wengi wenu (labda), nina moja, na ingawa ninaona kuwa inafaida sana kwa mboga na gratins nyingine, nilitaka kujaribu katika toleo la keki!
3. Ikiwa huna tanuri, au tanuri yako tayari inatumika kwa maandalizi mengine, basi mapishi haya ni kwa ajili yako; nilichukua mapishi bora ya crème brûlée kwa maoni yangu, ile ya François Perret kutoka Ritz, na hiki ndicho kilichotokea. Muda wa maandalizi: Dakika 15 + karibu saa 1 ya kupika. Kwa crème brûlée kumi hivi:
Viungo: 1 kijinga cha vanilla ya maziwa kamili ya viini vya mayai (karibu 10) ya sukari ya kawaida ya krimu ya maji kamili QS sukari ya kahawia kwa ajili ya kuchoma. Mapishi: Chemsha maziwa na mbegu na kijinga cha vanilla kilichokwanguliwa.
4. Funika na acha ipenye kwa muda mrefu iwezekanavyo, angalau dakika 30.
5. Piga viini vya mayai na sukari.
6. Ongeza maziwa yaliyopenyeza kwa kuondoa kijinga cha vanilla, kisha mwisho ongeza krimu maji baridi.
7. Pika katika Air Fryer yenye grill.
8. Nilijaribu mbinu mbalimbali za kupika, hapa ni ushauri wangu: ikiwa unataka crème iwe ngumu, pika kwa 90°C kwa dakika 50 kisha 100°C kwa dakika 15.
9. Ikiwa unataka iwe laini zaidi, 100°C kwa dakika 45 hadi 50.
10. Pooza kwa masaa kadhaa kwenye jokofu, kisha nyunyiza sukari ya kahawia na choma krimu kwa kutumia chuma-moto kabla ya kufurahia!