

Air Fryer ile Creme Brulee

Ingrédients

- 1 vanilya çubu u
- 270g tam ya lı süt
- 170g yumurta sarısı (yakla ık 10)
- 110g toz eker
- 750g tam ya lı krema

Préparation

1. Son zamanlarda, küçük cihazlar birçok mutfak ımızda yer aldı, elbette Air Fryer'dan bahsediyorum.
2. (Muhtemelen) birço unuz gibi, ben de bir model satın aldım ve onu sebzeler ve di er gratinler için çok pratik bulsam da, tatlı versiyonunda denemek istedim!
3. E er bir fırınınız yoksa veya fırınınız ba ka bir hazırlıkla me gulse, bu tarif tam size göre; bence en iyi crème brûlée tarifini François Perret'in Ritz tarifinden aldım ve i te sonucum Hazırlık süresi: 15 dakika + yakla ık 1 saat piirmeYakla ık on crème brûlée için: Malzemeler: 1 vanilya çubu u tam ya lı süt yumurta sarısı (yakla ık 10) toz eker tam ya lı krema Karamelle me için gereken kadar esmer eker Tarif: Vanilya tohumları ve kazınmı çubukla birlikte sütü ısıtın.
4. Kapa nı kapatın ve mümkün oldu unca, en az 30 dakika demlemeye bırakın.
5. Yumurta sarılarını eker ile çırpın.
6. Sonrasında vanilya çubu unu çıkararak infüze sütü ekleyin ve so uk sıvı kremayı ekleyin.
7. Izgaralı Air Fryer içine pi irmeye yerle tirin.
8. Birçok piirme denedim, i te tavsiyelerim: Daha sıkı bir krema istiyorsanız, 50 dakika 90°C'de, ardından 15 dakika 100°C'de pi irin.
9. Daha kremamsı olmasını istiyorsanız, 45 ila 50 dakika 100°C'de pi irin.
10. Birkaç saat buzdolabında so utun ve ardından üzerlerine kahverengi eker serpin ve bir pürmüz ile karamelize edin, ardından keyifle tüketin!