# Créme brulée

Dodano: 2006-01-18 20:16:45
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2742 razy.

750ml przedniej, gęstej śmietany;
2 laski wanilii (nie ma to jak wanilia w laskach, można bez problemu kupić w dobrych sklepach, np. firmy Kotanyi);
8 żółtek (białka mogą się przydać na meryngi zwane również bezami);
125g cukru (ok. pół kubka);
Cukier do posypania deseru przed karmelizowaniem.

W dużym garnku o grubym dnie podgrzewamy powoluchnu śmietanę i wanilię, aż będzie bliska zagotowania. Zdejmujemy z ognia i odstawiamy na pół godziny. Po tym czasie wanilię wyjmujemy.

W misce ubijamy żółtka z cukrem na gęstą i bladą jak ściana masę. Wlewamy pachnącą wanilią śmietanę, przekładamy całość do garnka i gotujemy na małym ogniu aż krem zgęstnieje i nie będzie spływać ze spodu drewnianej łyżki. Nie wolno dopuścić do ostrego zagotowania, bo deser się bezceremonialnie zwarzy. Zdejmujemy z ognia i rozkładamy do 6 foremek, przykrywamy plastikową folią i chłodzimy w lodówce co najmniej 3 godziny (albo przez noc, jeśli tylko wytrzymamy).

I teraz przechodzimy do najbardziej efektownej części produkcji créme brulée, czyli karmelizowania: najpierw bardzo silnie rozgrzewamy grill, albo piecyk z górnym nagrzewaniem, albo przygotowujemy sobie palnik lutowniczy (zapewne każdy ma go w domu, łehehehe). Foremki z kremem wyjmujemy z lodówki i wierzch każdego deseru suto posypujemy cukrem (ok. 3 milimetrów). Całość układamy w dużym naczyniu do zapiekania, boki obkładamy lodem – by krem nie rozgrzał się podczas karmelizowania – i grillujemy, pieczemy, lub też operujemy palnikiem tak, by cukier zamienił się w rozkoszną, brązową i niewymownie pyszną skorupkę. Trzeba to zrobić w miarę szybko, aby krem nie zdążył się rozpuścić .

Przed podaniem chłodzimy créme brûlée w lodówce i podajemy w ciągu godziny (inaczej skorupka karmelowa zmięknie i nici z rozbijania jej łyżeczką jak Amelia). Jeśli chcemy i mało nam wrażeń, przybieramy deser świeżymi, małymi owocami, np. jagodami albo malinami.

Nadesłał: Amelia Poulain <>