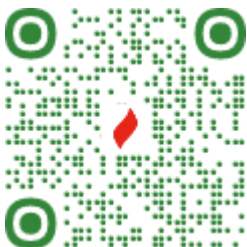




Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

355 ml	Sladke smetane za stepanje
50 g	Sladkorja
3	Rumenjaki
185 g	Bučnega pireja
1 čajna žlička	♦ Bourbon vanilijeva pasta
1 palčka	♦ Cimet celi
	Ščepec soli



Bučni crème brûlée

🕒 95–100 Min 🍷 🍷 🍷

Priprava

- 1 Pečico segrejte na 150 °C. V skledi stepite rumenjake in sladkor, da se povežeta. V kozici na srednje nizki temperaturi počasi segrejte smetano s cimetovo palčko in vaniljo.
- 2 Ko je smetana segreta, med nenehnim mešanjem počasi prilijte majhno količino k zmesi rumenjakov in sladkorja. Nato postopoma dodajajte še preostalo toplo smetano in ves čas mešajte, da se jajca ne skuhamo. Ko je vsa smetana vmešana, prelijte zmes nazaj v kozico.
- 3 Dodajte bučni pire in sol ter na srednje nizki temperaturi kuhajte naprej, medtem ko ves čas mešate, da se ne prismoji.
- 4 Ko krema začne rahlo vreti, jo odstavite z ognja (če se naredijo grudice, jo precedite skozi cedilo). Bučno kremo prelijte v manjše posodice in jih napolnite do vrha. Posodice postavite v pekač, napolnjen do polovice z vodo, pri tem pa pazite, da voda ne pride v kremo.
- 5 Pecite 25–30 minut, odvisno od velikosti posodic. Robovi morajo biti strjeni, sredina pa naj ostane rahlo mehka in gibljiva.
- 6 Vzemite iz pečice in pustite, da se ohladi v vodni kopeli. Ko so dovolj hladne, da jih lahko primete, posodice vzemite ven in jih shranite v hladilnik do postrežbe.
- 7 Tik pred postrežbo enakomerno posujte sladkor po vsaki crème brûlée in ga s kuhinjskim gorilnikom karamelizirajte, da se stopi in tvori hrustljivo plast.