



Крем-брюле

⌚ 50–70 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Семена ванили, стручок, цедру и свежевыжатый сок апельсина и молоко доведите до кипения. Затем снимите с огня и дайте настояться в течение 10 минут.
- 2 Выньте стручок ванили и цедру апельсина. Добавьте взбитые сливки и разогрейте на среднем огне.
- 3 Смешайте яичные желтки и сахар в миске. Постепенно, помешивая, введите взбитые яйца в получившуюся смесь.
- 4 Поместите формочки в глубокий противень, налейте в него кипяток. Формочки должны быть примерно на 2/3 погружены в воду.
- 5 Получившуюся смесь перелейте в формочки и выпекайте при температуре 130°C в течение 40 минут. Достаньте формочки из духовки, остудите и уберите на ночь в холодильник.
- 6 За 30 минут до подачи достаньте формочки из холодильника. Посыпьте тонким слоем коричневого сахара и карамелизуйте с помощью горелки.
- 7 В завершение украсьте десерт очищенными дольками красного апельсина и измельченными фисташками.

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 мл	Взбитые сливки
200 мл	Молоко
4 шт.	Яичный желток
70 г	Сахар
1 шт.	Красный апельсин
0.5 шт	♦ Ваниль натуральная бурбонная в стручках
4 ч.л.	Коричневый сахар для карамелизации
0.5 пачки	Фисташки обжаренные соленые

