

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