

Crème Brûlée cu Dovleac

— Min.

Pregătire

1 Preîncălzește cuptorul la 150 °C.
Într-un bol, bate gălbenușurile de ou împreună cu zahărul până se omogenizează.
Într-o crăticioară, încălzește ușor smântâna împreună cu bățul de scorțișoară și vanilia, la foc mediu-mic.

2 Când smântâna este caldă, toarnă lent o cantitate mică peste amestecul de ou și zahăr, amestecând continuu.
Adaugă treptat și restul de smântână caldă, continuând să amesteci pentru a preveni coagularea ouălor.
După ce întreaga smântână a fost încorporată, toarnă amestecul înapoi în crăticioară.

3 Adaugă piureul de dovleac și un praf de sare.
Continuă să gătești la foc mediu-mic, amestecând constant pentru a preveni arderea.

4 Când crema începe să facă bule ușoare, ia de pe foc.
(Dacă apar cocoloașe, strecoară amestecul printr-o sită fină.)
Toarnă crema de dovleac în forme mici de ceramică (ramekins), umplându-le până sus.
Așază formele într-o tavă de cuptor umplută pe jumătate cu apă fierbinte (bain-marie), având grijă să nu pătrundă apă în cremă.

5 Coace timp de 25–30 de minute, în funcție de dimensiunea formelor.
Marginile ar trebui să fie închegate, iar centrul să rămână ușor gelatinos.

6 Scoate din cuptor și lasă-le să se răcească în baia de apă.
După ce s-au răcit suficient, scoate formele din tavă și pune-le la frigider până la servire.

7 Chiar înainte de servire, presară uniform zahăr peste fiecare porție de crème brûlée și caramelizează cu o torță de bucătărie până când zahărul se topește și formează o crustă crocantă.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

355 ml	Smântână pentru frișcă (smântână lichidă cu conținut mare de grăsime)
50 g	Zahăr
3	Gălbenușuri de ou
185 g	Piure de dovleac
1	Baton vanilie de Bourbon întreg
1 băț	Scorțișoară baton
	Un praf de sare