

Creme brulee s bundevom

45—50 Min

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

335 ml	Vrhnja
50 g	Šećera
3 kom	Žumanjka
185 g	Pirea od bundeve
1 žličica	Bourbon vanilija pasta
1 štapić	Cimet u kori
1 prstohvat	Kuhinjska sol

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 150°C. Žumanjke i šećer stavite u zdjelu i lagano miješajte pjenjačom dok se ne sjedine. U loncu zagrijte vrhnje za kuhanje, štapić cimeta i vaniliju na srednje slaboj vatri.
2. Kad se vrhnje počne zagrijavati, ulijte malu količinu u smjesu žumanjka i šećera i miješajte pjenjačom. Nastavite polako ulijevati toplo vrhnje u žumanjke, miješajući pjenjačom dok se sve ne doda. Važno je to raditi postupno kako se jaja ne bi zgnječila. Nakon što ste dodali svo vrhnje, vratite cijelu smjesu u lonac.
3. Dodajte pire od bundeve i sol u smjesu kreme i nastavite zagrijavati na srednje slaboj vatri, cijelo vrijeme miješajući pjenjačom kako ne biste zagorjeli.
4. Kad vidite da krema počinje lagano kuhati, maknite s vatre (ako imate grudice u kremi, prvo je možete procijediti kroz sito.) Ulijte kremu od bundeve u mini zdjelice za bundeve, puneći ih do vrha. Prebacite zdjelice u pekač u koji ste do pola napunili vodom i stavite pažljivo u pećnicu (pazite da ne prolijete po kremi).
5. Pecite 25-30 minuta, ovisno o veličini posudica. Kad su gotove, vanjska strana bi trebala biti stegnuta, ali sredina će i dalje biti prilično drhtava.
6. Izvadite iz pećnice i ostavite da se ohlade u vodenoj kupelji. Kad se dovoljno ohlade da ih se može dodirnuti, izvadite ih iz vode i stavite u hladnjak dok ne budu spremne za posluživanje.
7. Prije posluživanja pošećerite površinu svakog creme brulee i brenitajte kako bi se šećer otopio.