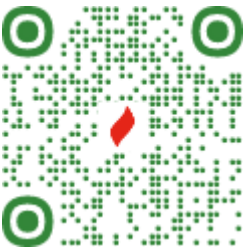




## Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|             |                          |
|-------------|--------------------------|
| 335 ml      | Vrhinja                  |
| 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          |



# Creme brulee s bundevom

⌚ 45—50 Min ♡ ♡ ♡

## Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 150°C. Žumanjke i šećer stavite u zdjelu i lagano miješajte pjenjačem 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 pjenjačem. Nastavite polako ulijevati toplo vrhnje u žumanjke, miješajući pjenjačem 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 pjenjačem 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.