



# Крем „Брюле“ с червен портокал

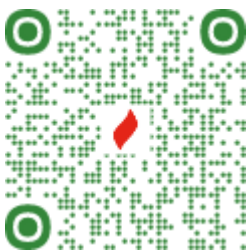
⌚ 50—70 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 250 ml  | Сметана                          |
| 200 ml  | Прясно мляко                     |
| 4 бр.   | Жълтъци                          |
| 70 g    | Кристална захар                  |
| 1 бр.   | Червен портокал                  |
| Половин | ♦ Бурбонска ванилия              |
| 4 ч.л.  | Кафява захар (за карамелизиране) |
|         | Шамфъстък (за поръсване)         |



- 1 Изстискайте сока на червения портокал и обелете кората му.
- 2 Кипнете млякото с вътрешността на ваниловата шушулка (вкл. шушулката), кората и сока от червен портокал. След като заври махнете от котлона и оставете настрана за 10 минути.
- 3 Махнете ваниловата шушулка и кората от червен портокал от млякото. Добавете сметаната и върнете върху котлон с умерен огън.
- 4 През това време разбийте жълтъците с кристалната захар. След това добавете млечната смес и разбъркайте.
- 5 Наредете огнеупорни купички в голяма тава, пълна с гореща вода - 2/3 от купичките трябва да са потопени във вода.
- 6 Разпределете сместа по купичките и пригответе десерта във фурната за 40 минути на 130°C, на среден рафт. Извадете от фурната, изчакайте купичките да изстинат и ги приберете в хладилника за една нощ.
- 7 Извадете десерта от хладилника около 30 минути преди да го сервирате. Поръсете с кафява захар отгоре и карамелизирайте с горелка.
- 8 Гарнирайте с парченца червен портокал и натрошен шамфъстък.



**ВИДЕО**

Ето как приготвихме!