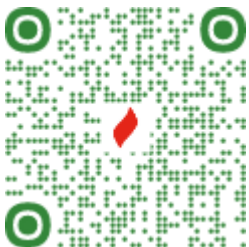




Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

355 ml	Течна сметана (поне 35% масленост)
50 g	Кристална захар
3 бр.	Жълтъци
185 g	Тиквено пюре
1 бр.	♦ Канела на пръчици
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
	♦ Морска сол



Крем брюле с тиквено пюре

⌚ 95—100 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 150°C предварително. В голяма купа разбийте жълтъците и захарта. Загрейте сметаната на тиган (без да кипва), заедно с една канелена пръчица и семенцата от ваниловата шушулка.
- 2 Изсипете малко от топлата сметана в купата с жълтъците и захарта. Разбъркайте добре и повторете с останалата сметана като бъркате постоянно, за да не се сготвят жълтъците.
- 3 След като добавите цялото количество сметана, върнете сместа в тигана. Добавете тиквеното пюре и готвене на нисък котлон, разбърквайки постоянно. Махнете от котлона щом започнат да се образуват малки балончета.

СЪВЕТ: Ако са се образували бучки, минете течността през сито преди да продължите.

- 4 Разпределете течността в малки съдове за крем брюле и ги поставете в дълбока тава. Напълнете тавата с вода до половината, като внимавате да не се разлее в съдовете с крема.
- 5 Сложете във фурната за 25-30 минути. Накрая въгълчетата на крема трябва да са сгъстени, а центъра леко подвижен (подобно на желе).
- 6 Извадете от фурната и оставете да се охладят, след това преместете в хладилника за няколко часа.
- 7 Преди да сервирате, поръсете крема със захар и обгорете с готварска горелка, за да я карамелизирате.