Crème brûlée z czerwoną pomarańczą

50–70 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

250 ml	Śmietana
200 ml	Mleko
4 sztuki	Żółtka jajka
70 g	Cukier
1 sztuka	Czerwona pomarańcza
0.5 sztuki	Wanilia Bourbon laska
4 łyżki	Cukier brązowy do karmelizacji
0.5 łyżki	Solone i prażone pistacje

Przygotowanie

1. Ziarenka wanilii wraz z laską, skórką pomarańczową i wyciśniętym sokiem zagotuj z mlekiem. Następnie zdejmij z ognia i pozostaw do zaparzenia na 10 minut.
2. Wyjmij strąk, dodaj bitą śmietanę i podgrzej na średnim ogniu.
3. W międzyczasie w misce wymieszaj żółtka z cukrem. Dodaj mieszaninę mleka i śmietany.
4. Kokilki włóż do naczynia do pieczenia wypełnionego gorącą wodą. Formy powinny być zanurzone w wodzie w około 2/3 wysokości.
5. Wlej mieszaninę i piecz przez 40 minut w temperaturze 130°C na środkowej półce. Wyjmij z piekarnika, ostudź i wstaw do lodówki na noc.
6. Wyjmij kokilki z lodówki na około 30 minut przed podaniem, aby crème brûlée trochę się zaaklimatyzował. Posyp cienką warstwą brązowego cukru i skarmelizuj za pomocą palnika Bunsena.
7. Na koniec udekoruj cząstkami pomarańczy i posiekanymi pistacjami.