

Crème Brûlée z dynią

35–40 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

355 ml	Śmietana kremówka
50 g	Cukier
3 szt	Żółtko
185 g	Purée z dyni
1 łyżeczka	Pasta waniliowa Bourbon
1 laska	Cynamon cały
	Szczypta soli

Przygotowanie

1. Nagrzej piekarnik do 150 °C. W misce ubij żółtka z cukrem, aż składniki się połączą. W rondelku podgrzej delikatnie śmietanę z laską cynamonu i wanilią na średnio-niskim ogniu.
2. Gdy śmietana będzie ciepła, powoli wlej niewielką ilość do mieszanki żółtek z cukrem, cały czas ubijając. Stopniowo dodawaj resztę ciepłej śmietany, nie przerywając ubijania, aby jajka się nie ścięły. Gdy cała śmietana zostanie włączona, wlej mieszankę z powrotem do rondelka.
3. Dodaj purée z dyni i szczyptę soli, kontynuując gotowanie na średnio-niskim ogniu, cały czas mieszając, aby nie przypalić masy.
4. Gdy krem zacznie lekko bulgotać, zdejmij z ognia. (Jeśli powstaną grudki, przecedź masę przez sitko.) Wlej krem dyniowy do małych kokilek, napełniając je po brzegi. Umieść kokilki w naczyniu do pieczenia wypełnionym wodą do połowy wysokości kokilek, uważając, aby woda nie dostała się do kremu.
5. Piecz przez 25–30 minut, w zależności od wielkości kokilek. Brzegi powinny się ściąć, a środek pozostać lekko miękki.
6. Wyjmij z piekarnika i ostudź w kąpieli wodnej. Gdy będą na tyle chłodne, aby je dotknąć, wyjmij kokilki i wstaw do lodówki do momentu podania.
7. Tuż przed podaniem równomiernie posyp każdą porcję cukrem i skarmelizuj przy pomocy palnika kuchennego, aż cukier się roztopi i utworzy chrupiącą skorupkę.