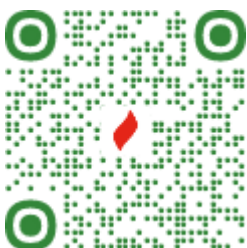




Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

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



Crème Brûlée z dynią

⌚ 35–40 Min 

Przygotowanie

- 1 Nagrzewaj 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 kąpielii 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.