

# Тыквенный крем-брюле

95–100 Мин.

## Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 150 °C. В миске взбейте желтки с сахаром до однородной массы. В сотейнике на среднем или слабом огне нагрейте сливки с палочкой корицы и стручком ванили.
2. Когда сливки нагреются, медленно тонкой струйкой влейте небольшое количество в смесь желтков и сахара, постоянно взбивая. Постепенно добавьте оставшиеся сливки, постоянно помешивая, чтобы яйца не свернулись. Когда все сливки будут вылиты, перелейте получившуюся смесь обратно в сотейник.
3. Добавьте тыквенное пюре и соль и продолжайте готовить на среднем или слабом огне, постоянно помешивая, чтобы не допустить пригорания.
4. Когда заварной крем начнет слегка пузыриться, снимите его с огня. Если в нём есть комочки, процедите через сито. Разлейте тыквенный крем по небольшим формочкам, заполняя их доверху.
5. Поставьте формочки в форму для запекания, наполовину наполненную водой, стараясь не пролить воду в заварной крем. Выпекайте 25–30 минут, в зависимости от размера формочек. Края должны застыть, а серединка оставаться слегка жидкой.
6. Выньте формочки из духовки и остудите на водяной бане. Когда формочки остынут настолько, что их можно будет держать в руках, достаньте их и поставьте в холодильник до подачи.
7. Непосредственно перед подачей равномерно посыпьте каждый десерт сахаром и карамелизируйте с помощью кухонной горелки, пока сахар не расплавится и не образует хрустящую корочку.

## Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 355 мл | Сливки 33% |
| 50 г | Сахар |
| 3 шт. | Желтки |
| 185 г | Тыквенное пюре |
| 1 стручок | Ваниль натуральная бурбонная в стручках |
| Щепотка | Соль морская |
| 1 шт. | Корица целая |