



Тыквенный крем-брюле

⌚ 95–100 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Разогрейте духовку до 150 °С. 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.

