



# Гарбузовий крем-брюле

🕒 95–100 хв 

## Приготування

- 1 Розігріти духовку до 150 °С. У мисці збити жовтки з цукром до однорідності. У сотейнику на середньому вогні злегка підігріти вершки з паличкою кориці та ваніллю.
- 2 Коли вершки стануть теплими, повільно влити невелику кількість у жовтково-цукрову суміш, постійно збиваючи. Потім поступово додати решту теплих вершків, щоб яйця не згорнулися. Перелити суміш назад у сотейник.
- 3 Додати гарбузове пюре й сіль, готувати на середньому вогні, постійно помішуючи, щоб не пригоріло.
- 4 Коли крем почне злегка булькати, зняти з вогню. (Якщо є грудочки — процідіть через сито.) Розлити гарбузовий крем у невеликі форми (рамекіни), наповнюючи до верху. Поставити форми у глибоку форму для запікання, наповнену наполовину водою, обережно, щоб вода не потрапила всередину.
- 5 Випікати 25–30 хвилин, залежно від розміру форм. Краї мають бути застиглими, а центр — трохи тремтячим.
- 6 Вийняти з духовки й дати охолонути у водяній бані. Коли охолоне, дістати форми й поставити у холодильник до подачі на стіл.
- 7 Безпосередньо перед подачею рівномірно посипати кожен крем-брюле цукром і карамелізувати його за допомогою кулінарного пальника, поки не утвориться хрустка карамельна скоринка.

## Інгредієнти 6 порц.

♦ = Kotányi Produkte

355 мл	Вершків жирністю не менше 33%
50 г	Цукру
3	Жовтки
185 г	Гарбузового пюре
1 паличка	♦ Кориця, ціла
1 пакет	♦ Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
	Щіпка солі

