

Гарбузовий крем-брюле

95–100 хв

Приготування

1. Розігріти духовку до 150 °C. 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