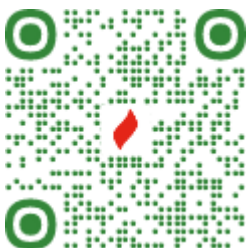




Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

355 ml	Habtejszín
50 g	Kristálycukor
3	Tojás sárgája
185 g	Sütőtök püré
1 tk	♦ Bourbon vaníliapaszta
1 rúd	♦ Fahéj, egész
	Egy csipet só



Sütőtökös Crème Brulée

🕒 95–100 Perc 🍷🍷🍷

Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt 150 °C-ra. Egy tálban keverjük össze a tojássárgákat és a cukrot, amíg szép egynemű, világos krémet kapunk.
- 2 Egy kisebb lábasban kezdjük el melegíteni a tejszínt a fahéjrúddal és a vaníliapasztával alacsony-közepes lángon. Nem kell forralni, csak legyen jó meleg.
- 3 Amikor a tejszín elérte a megfelelő hőmérsékletet, óvatosan öntsünk egy keveset a tojásos keverékhez, miközben folyamatosan keverjük habverővel. Ez segít, hogy a tojás ne csapódjon ki. Ezután lassan, folyamatos keverés mellett öntsük hozzá a maradék tejszínt is. Végül öntsük vissza az egészet a lábasba.
- 4 Adjuk hozzá a sütőtökpürét és egy csipet sót, majd közepes-alacsony lángon főzzük tovább, folyamatos keverés mellett, amíg a krém enyhén bugyogni nem kezd.
- 5 Öntsük a krémet kis hőálló formákba egészen a tetejükig. Helyezzük ezeket egy mély tepsibe, majd öntsünk köréjük annyi forró vizet, hogy a formák feléig érjen.

TIPP: Vigyázzunk, ne kerüljön víz a krémbe!

- 6 Tegyük a sütőbe, és süssük 25–30 percig. Akkor jó, ha a széle megszilárdult, de a közepe még enyhén remeg. Hagyjuk kihűlni a "vízfürdőben", majd tegyük hűtőbe néhány órára – akár egy éjszakára is.
- 7 Tálalás előtt szórjunk kevés kristálycukrot a tetejére, és kézi karamellizálóval olvasszuk aranybarnára, hogy roppanós réteget kapjunk.