



Vénarancsos Crème Brûlée

⌚ 50—70 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

250 ml	Habtejszín
200 ml	Tej
4 db	Tojássárgája
70 g	Cukor
1 db	Vénarancs
0.5 db	♦ Bourbon vaníliarúd, egész
4 tk	Barnacukor a karamellizáláshoz
0.5 db	Pisztácia, pörkölt, sós

- 1 A tejet felforraljuk a vanília kikapart magjával és hüvelyével, a narancs héjával, kifacsart levével. Ezután levesszük a tűzről és állni hagyjuk 10 percig.
- 2 eltávolítjuk a hüvelyt és a vénarancshéjat, majd hozzáadjuk a habtejszín, és közepes lángon rotyogtatjuk.
- 3 Közben egy tálban kikeverjük a tojássárgáját és a cukrot. Hozzákeverjük a tejes-habtejszínes keverékhez.
- 4 Forró vízzel teli tepsibe tesszük a süthető formákat. A formák körülbelül 2/3-ának a vízben kell lennie, hogy a vízfürdőben egyenletesebben tudjon megsülni a crème brûlée
- 5 A kis formákba öntjük a keveréket, és 40 percig sütjük 130°C-on a középső rácson. Ha kivettük a sütőből, hagyjuk kihűlni, majd hűtőbe tesszük egy éjszakára.
- 6 Tálalás előtt kb. 30 perccel kivesszük a hűtőből, hogy egy kicsit akklimatizálódjon a crème brûlée. Megszórjuk vékony réteg barna cukorral, és egy zsebsárkány segítségével karamellizáljuk.
- 7 Végül narancsfilével és apróra vágott pisztáciával díszítjük.

