Vérnarancsos Crème Brûlée

50—70 Perc

Elkészítés

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 vérnarancshéjat, majd hozzáadjuk a habtejszínt, 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 créme 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 brulée. Megszórjuk vékony réteg barna cukorral, és egy zsebsárkány segítségével karamellizáljuk.
7. Végül narancsfilével és apróra vágott pisztáciával díszítjük.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

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