



CRÈME BRÛLÉE Z CZERWONĄ POMARAŃCZĄ



70 MINUT



5 PORCJI

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 500 ml śmietany kremówki 36%
- 1/3 szklanki cukru
- 1 laska wanilii
- 6 łyżek cukru do karmelizacji
- 6 żółtek jaj Kotliny Natury

DO KARMElizACJI:

- 50 g brązowego cukru
- 60 g masła
- 6 plasterków czerwonej pomarańczy

PRZYGOTOWANIE



1. Dressing – W rondelku na małym ogniu zagotuj śmietankę z dodatkiem cukru i wyłuskanych łyżeczką ziarenek z przeciętej wzdłuż łaski wanilii. Gdy śmietanka zacznie się gotować na brzegach, odstaw z ognia i przestudź.
2. Żółtka ubij mikserem przez około pół minuty (nie na puszystą masę). Dolewaj ciepłą śmietanę, po łyżce lub cienkim strumieniem, cały czas miksując na małych obrotach miksera bez ubijania kremu. Krem ma być gładki i błyszczący.
3. Nagrzej piekarnik do 100 stopni C. Foremki do zapiekania napełnij masą wlewając ją przez sitko. Foremki postaw na blaszce do pieczenia.
4. Wstaw desery do piekarnika i piecz przez 50 minut. Krem powinien być ścięty. Wyjmij, ostudź i schłódź w lodówce, najlepiej przez całą noc.
5. W międzyczasie, przygotuj plastry czerwonej pomarańczy. Odetnij spód i wierzch pomarańczy, pokrój na plasterki, a następnie odkrój resztę skórki, pamiętając o usunięciu wszystkich pestek. Rozpuść masło i brązowy cukier na patelni, na średnim ogniu, ciągle mieszając. Dodaj plasterki pomarańczy i karmelizuj przez kilka minut. Odstaw do ostygnięcia na 15 minut.
6. Po schłodzeniu wierzch deseru posyp równą warstwą cukru i opal go specjalnym palnikiem do crème brûlée. Cukier się rozpuści, zrumieni i utworzy się charakterystyczna skorupka. Następnie, na każdym z deserów połóż po jednej pomarańczy.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL