Автор: Мухаббат
20.12.2012 07:53 -

Гостя в очередной раз у своих любимых брата Анвара и снохи Светланы, меня не только хорошо встречали и развлекали в виде поездок по великолепной Германии и поеданием всяких вкусностей, но ещё мне сделали презент в виде газовой горелки для крем-брюле. Формочки и рецепт, собственно говоря, входили в комплект. Спасибо, мои дорогие и горячо любимые, за столь приятный и ценный для меня подарок. Крем-брюле по своей сути очень простой в приготовлении, но удивительно вкусный десерт. Его можно есть бесконечно, поскольку его консистенция настолько воздушна, а карамельная, хрустящая корочка придаёт очертание той самой воздушности. Единственное условие – это наличие стручка ванили, не старайтесь заменить его ванилином или ванильной эссенцией, иначе вкус будет далёк от идеала. И ещё, поджечь карамель можно на

глазах у того, кто будет вкушать этот десерт, поскольку это настолько увлекательный процесс, который вызовет непременный восторг.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции

375 мл. сливок (жирностью 30-35%)

125 мл. молока

4 желтка

40 гр. белого сахара

4 ст.л. коричневого сахара (у меня демерара)

1 стручок ванили

щепотка соли (моё дополнение, я всегда кладу совсем немного соли, даже в десерты)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца хорошо промыть под водой, обсушить, аккуратно разбить и отделить белки от желтков.

Желтки смешать с белым сахаром и солью, и взбить венчиком до густой, светлой массы. Масса должна увеличиться в объёме в три раза.

Стручок ванили разрезать и остриём ножа соскрести мягкую внутренность.

В небольшую кастрюлю (лучше с толстым дном) выложить сливки, добавить молоко, ваниль и сам стручок, поставить на средний огонь и дать массе закипеть. Как только масса закипит, снять её с огня (масса станет жиже), вынуть стручок ванили и в горячую массу добавить желтки с сахаром. Перемешать до однородности.

В формочки разлить готовую массу и поставить в предварительно разогретую до 90* духовку на 1 час. Готовность можно проверить по консистенции, она должна напоминать желе.

Вынуть формочки из духовки и дать массе полностью остыть (2-4 часа).

Перед самой подачей равномерно насыпать в каждую формочку по 1 ст.л. коричневого сахара и поджечь газовой горелкой.

Ну, а если у вас нет горелки, то в современных духовках есть функция гриль, можно поставить под гриль на короткое время, до образования карамельной корочки.

Ну а это, собственно говоря, и сама виновница карамельной корочки.

{jcomments on}