fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Crème brûlée bez cukru - przepis

Chrupiąca warstwa powstaje tutaj z inuliny, nie z cukru. Waniliowy krem gotuje się na kuchence, a właściwą temperaturę pomaga uchwycić termometr kuchenny.

Porcje: 6 porcji

Składniki

- 750 ml śmietanki typu double cream
- 2 laski wanilii, rozcięte wzdłuż
- 4 duże całe jajka
- 20 g erytrytolu
- 6 łyżek inuliny do skorupki

Przygotowanie krok po kroku

1. Śmietankę z wanilią doprowadź w rondlu z grubym dnem do początku wrzenia. Zdejmij, odstaw na 30 minut.
2. Ponownie podgrzej śmietankę do łagodnego wrzenia. Roztrzep jajka z erytrytolem; wlewaj gorącą śmietankę, mieszając. Przelej do opłukanego rondla.
3. Na średnio małym ogniu stale mieszaj drewnianą łyżką. Krem ma pokrywać jej grzbiet i osiągnąć 87°C.
4. Przecedź przez drobne sito do miski. Studź 20 minut.
5. Ostudzony krem miksuj w blenderze przez 20 sekund.
6. Rozdziel do 6 żaroodpornych kokilek. Chłodź minimum 4 godziny lub całą noc, aż stężeje.
7. Przed podaniem równomiernie posyp inuliną. Skarmelizuj palnikiem lub krótko pod bardzo gorącym, rozgrzanym grillem. Odczekaj około 1 minuty, aż skorupka stwardnieje.

Źródło przepisu: https://tomkerridge.com/recipes/creme-brulee/