Creme brulee

Потребни состојки:

- 600 мл слатка павлака
- 50 г шеќер
- 6 жолчки
- 2 пакетчиња ванилин шеќер
- Сол
- 1 лажица мед
- 12 лажици шеќер
- 2-3 лажици вода

Начин на подготвување:

Фурната загрејте ја на 160 °C. Во подлабок сад за печење ставете ги огноотпорните садови за печење на крем брулето и тргнете го на страна.

Жолчките изматете ги со шеќерот и ванилиниот шеќер додека да добијат посветло жолта боја и да станат кремасти. Во павлаката ставете прстофат сол и загрејте ја до вриење (не да зоврие). Потоа со мешање со жица, внимателно, малку по малку додавајте од павлаката во јајцата. Кога смесата е соединета, процедете ја низ цедалка. Со лажица тргнете ги меурчињата кои се направија од мешањето и турете ја во огноотпорните садови. Доколку останаа уште меурчиња употребете чепкалка за заби за да ги дупнете.

Во садот турете жешка вода до половина на садовите со крем

бруле. Ставете ги да се печат 30-35 минути во зависност од фурната.

Крем брулето е готово тогаш кога ќе го протресете да не е целосно цврсто туку да има движење на кремот.

Извадете го од фурната и доколку повторно има меурчиња од печењето, со лажица отстранете ги. Оставете го да се лади половина час па потоа завиткајте ги со фолија и ставете ги во ладилник 3-4 часа а најдобро прекуноќ.

Еден од начините за сервирање, впрочем и најдобриот е кога шеќерот е стопен со бренер. На изладеното крем бруле ставете по 1-2 лажици шеќер.

Со слаткарски бренер правете кружни движења на висина од 10 сантиметри од садот, додека цел шеќер не се растопи, да добие боја слична на карамел и да има цврста кора.

Вториот начин е доколку немаме бренер в во тој случај можеме да направиме „лажна“ кора. Во сад на оган ставаме 12 лажици шеќер, 2-3 лажици вода и 1 лажица мед. Смесата ја промешуваме да се соедини и ја оставаме да се карамелизира. Кога сме ја добиле посакуваната боја (темно жолта или светло кафена) го тргаме садот од оган и внимателно тураме врз крем брулето. Со кружни движења го распоредуваме по целата површина на кремот. Повторуваме на сите садови.

Крем брулето се смета за успешно кога внатре има кремаста, не многу цврста текстура а од надвор, кога ќе удрите со лажичката да чуете звук на кршење.