

Zutaten für 4-6 Crème Brûlée Schalen, je nach Größe:

500 ml Sahne
6 Eigelbe G. M
70 g Zucker
½ Vanilleschote oder ½ TL Vanillepulver
+feuerfeste Schälchen
+Zucker zum Karamellisieren

Für die Variante ohne Flambierbrenner (reicht für 1 Schälchen):

2 geh. EL Zucker + 2 EL Wasser



Zubereitung:

- 1) Erhitzt die Sahne in einem Topf. Sobald sie kocht, nehmt sie von der Kochstelle.
- 2) Mixt Eigelbe, Zucker und Vanille kurz und auf niedrigster Stufe cremig.
- 3) Danach lasst ihr langsam und unter ständigem Rühren die heiße Sahne einfließen. Sollte sich beim Rühren an der Oberfläche Schaum bilden, schöpft diesen ab.
- 4) Wascht die Förmchen (ca. 10 cm Durchmesser, 5 cm hoch) mit kaltem Wasser aus und befüllt sie zu 2/3 mit der Sahne-Mischung. Legt sie in eine Auflaufform und stellt sie in den vorgeheizten Backofen bei 150 Grad O/U Hitze. Sobald die Auflaufform im Ofen ist, befüllt ihr sie mit kochend heißem Wasser so, dass die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen. Die Creme braucht nun ca. 35 min, bis sie fertig ist. Falls ihr Förmchen verwendet, die höher und größer sind, braucht die Creme ca. 5 min mehr im Ofen.
- 5) Nehmt die Auflaufform vorsichtig aus dem Ofen heraus. Lasst die Förmchen noch 5 min im Wasser stehen und nehmt sie dann mithilfe eines Küchentuchs heraus (Achtung, verbrennt euch nicht die Finger!)
- 6) Die Creme ist jetzt noch nicht fest, sondern leicht wabbelig. Lasst sie bei Zimmertemperatur und dann für mind. 3-4 h im Kühlschrank auskühlen.
- 7) Nach der Kühlzeit sollte sie fest sein. Bestreut die Oberfläche mit Kristallzucker (ca. 1 EL pro Schälchen). Haltet einen Flambierbrenner (Bunsenbrenner) darüber, bis der Zucker karamellisiert ist. Achtung: der Zucker verbrennt sehr schnell! Dann die Creme sofort servieren.

Karamellschicht ohne Flambierbrenner:

Gebt den Zucker und das Wasser in eine kleine Pfanne. Kocht alles auf höchster Stufe auf (ohne Rühren) und wartet ab, bis der Zucker eine goldgelbe Farbe angenommen hat. Danach sofort über der Creme verteilen. Kurz warten, damit der Zucker fest wird und genießen. Bei dieser Variante fehlen die typische Farbe und das „gebrannte Aroma“, jedoch ist es eine Alternative für alle, die sich nicht extra einen Flambierer kaufen wollen.

Tipp:

Die Creme könnt ihr auch am Vortag zubereiten. Nur solltet ihr das Dessert gleich nach dem Flambieren servieren, da der Zucker nach einer Weile wieder schmilzt.

Sastojci za 4 posude Crème Brûléea:

500 ml slatkog vrhnja (mliječnog, ne biljnog!)
6 žumanaca G. M
70 g šećera
½ mahune od vanilije ili ½ kašičice vanilije u prahu
+vatrostalne posude
+šećer za karamelizaciju

Za verziju bez plamenika za flambiranje (dovoljno za 1 posudu):

2 kašike šećera + 2 kašike vode



Priprema:

- 1) Zagrijte vrhnje u šerpi. Čim proključa, maknite sa šporeta.
- 2) Žumanca, šećer i vaniliju kratko i na najnižem stepenu kremasto umutite.
- 3) Zatim vrelo vrhnje postepeno i uz stalno miksiranje dodajte u mješavinu vrhnja i žumanaca. Ako se prilikom miješanja na površini stvori pjena, skinite je.
- 4) Male vatrostalne posude (promjer: 10 cm, visina 5 cm) isperite hladnom vodom i napunite do 2/3 mješavinom. Stavite ih u tepsiju ili kalup i stavite u prethodno zagrijanu rernu na 150 stepeni g/d grijači. Čim ih stavite u rernu, tepsiju napunite vrelom vodom tako da ona prekriva 2/3 od svake posude. Kremi je potrebno ca. 35 min da se zgusne. Ako koristite veće ili dublje posude, kremi će trebati još oko 5 minuta u rerni.
- 5) Pažljivo izvadite tepsiju iz rerne. Ostavite kalupe da odstoje u vodi još 5 minuta, a zatim ih izvadite pomoću kuhinjske krpe (pazite da se ne opržite!)
- 6) Krema još nije čvrsta nego se lagano „klima“. Ostavite posude da se ohlade na sobnoj temperaturi, a zatim u frižider na najmanje 3-4 sata.
- 7) Nakon tog vremena treba da bude čvrsta. Površinu pospite kristalnim šećerom (ca. 1 kašika po posudi). Pomoću plamenika karamelizirajte šećer. Upozorenje: šećer jako brzo zagori i postaje gorak! Zatim desert odmah poslužite.

Karamel sloj bez flambiranja:

U malu šerpu stavite šećer i vodu. Sve stavite na najjaču vatru (bez miješanja) i sačekajte da šećer dobije zlatnožutu boju. Zatim odmah ravnomjerno prelići preko kreme. Pričekajte trenutak da se šećer stvrdne pa uživajte. Ova varijanta nema tipičnu boju i onu „dimljenu aromu“, ali je alternativa za sve vas koji ne želite da kupujete plamenik.

Savjet:

Kremu možete pripremiti i dan ranije. Ali desert treba poslužiti odmah nakon flambiranja, jer se šećer nakon nekog vremena ponovo otopi.