Pomarańczowy Crème Brûlée

Delikatny deser z chrupiącą karmelową skorupką

Czas na High: 1

Czas na Low: -

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 6 żółtek
- 75 g cukru pudru
- 600 ml śmietany kremówki 36%
- 1 laska waniliibrstarta skórka z jednej cytryny
- starta skórka z trzech pomarańczy
- 4-5 łyżeczek cukru trzcinowego
-

Wykonanie:

W misce ubij energicznie trzepaczką żółtka i cukier, tak by powstał krem.
Z rozkrojonej wzdłuż laski wanilii wyjmij nasionka.
Na patelnię wlej śmietankę, dodaj ziarenka wanilii, skórkę z pomarańczy i cytryny.
Doprowadź do wrzenia i przez 2-3 minuty gotuj na małym ogniu, następnie odstaw i nieco ostudź.
Do kremu z jajek i cukru wlej powoli stale mieszając śmietankę. Masa ma być gładka.
Przelej masę do kokilek, luźno przykryj je folią i wstaw do misy Crock-Pota.
Ostrożnie wlej gorącą wodę do misy, tak, żeby sięgała do połowy wysokości kokilek i gotuj na HIGH przez godzinę. Wyjmij kokilki, ostudź je i chłodź je w lodówce przez co najmniej 2 godziny najlepiej przez noc.
Posyp każdą kokilkę jedną łyżeczką cukru trzcinowego i opal specjalnym palnikiem do Crème Brûlée.
Serwuj z bułeczką maślaną, posypane skórką pomarańczy.