



CREME BRULEE

Składniki:

- 250 ml mleka 3,2%
- 250 ml śmietany 36%
- 6 żółtek
- 130 g cukru pudru
- skórka otarta z jednej pomarańczy
- 20 ml likieru pomarańczowego *Cointreu*
- cukier brązowy
- listki mięty do przystrojenia

Wykonanie:

- pomarańczę sparzyć wrzątkiem i zetrzeć skórkę na tarce
- cukier puder wymieszać z żółtkami na gładką masę
- do garnka wlać śmietanę i mleko, dodać skórkę pomarańczową i zagotować (nie mieszać, chyba że już raz zamieszałyśmy to do końca trzeba będzie kilkakrotnie mieszać uważając, by nie przywierało do garnka)
- po zagotowaniu przecedzić przez sitko i schłodzić
- do utartych żółtek z cukrem wlać likier
- do masy jajecznej dodać mleko pamiętając o równych temperaturach obu mas
- wlać gotową masę do kokilek i piec w kąpeli wodnej od 1 - 1¹/₂ godziny w temperaturze od 100 – 120°C
- po wystygnięciu posypać brązowym cukrem, a następnie opalić w celu skarmelizowania cukru i udekorować mięta

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.