Creme Brulee (fără zahăr)



TIMP DE PREPARARE:
20 min pregătire + 40 min coacere

PORȚII: 6 persoane

NIVEL: mediu

INGREDIENTE (pentru 6 persoane)

- 250 ml smântână
- 250 ml lapte integral
- 1 păstaie de vanilie
- 5 gălbenușuri de ouă
- 80 g Zusto
- Extra Zusto (pentru acoperirea crocantă)

METODĂ DE PREPARARE

1. Preîncălziți cuptorul la 150°C.
2. Turnați smântâna cu laptele într-o cratiță. Tăiați batonul de vanilie pe lungime și răzuiți semințele cu vârful unui cuțit. Adăugați-l în amestecul de lapte-smântână. Fierbeți. Opriți focul și lăsați amestecul să se infuzeze și să se răcească aproximativ 15 -20 min.
3. Între timp, bateți gălbenușurile cu un mixer. Adăugați Zùsto puțin câte puțin în timp ce continuați să amestecați.
4. Când amestecul de smântână/lapte s-a răcit puțin (testați cu degetul), turnați-l treptat în amestecul de ouă (nu trebuie să fie prea fierbinte).
5. Umpleți vasele cu aluatul lichid (+/- 100 g per oală). Puneți-le pe o tavă de copt și dați la cuptor pentru 30-40 min. Crema se mai poate clătina puțin când o scoateți.
6. Lăsați vasele să se răcească complet și păstrați la frigider.
7. Chiar înainte de servire, terminați-le cu stratul crocant de „caramel fără zahăr”. Dacă faci acest lucru din timp, blatul nu va mai fi crocant.
8. Luați niște Zùsto pe o linguriță și presărați-l uniform deasupra. Asigurați-vă că toată suprafața superioară este acoperită cu un strat subțire. Folosind un arzător cu gaz, topiți Zùsto până când blatul se caramelizează.

Poftă bună!

https://zusto.ro/creme-brulee/