



JERNEJ KITCHEN

KAVNI CREME BRULEE

Kavni Creme Brulee je preprost recept za odlično sladico s kremasto, lahko notranjostjo in karamelno, hrustljivo zunanostjo. Super za vse dni v letu.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	30	MINUT
POČITEK:	4	URE
PEČENJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	310	MINUT

KAVNI CREME BRULEE

1 Nespresso capsula Caramel Crème Brulee (45ml skuhane kave)

400 g sladke smetane

1/2 žličke soli

1 žlica vanilijeve paste ali esence

6 rumenjakov

65 g sladkorja

2 žlici sladkorja, za posip

TOOLS AND EQUIPEMENT

kavni aparat (poljubno)

kozica

večja skleda

cedilo

štiri ognjevarne skodelice

globji pekač

kovinske oprijemalke

živilska folija

kuhinjski gorilnik

Sponsored

PRIPRAVIMO KAVO

Najprej skuhamo kavo. Uporabimo Nespresso kavni aparat, v kolikor bomo pripravljali kavo z okusom Caramel Creme Brûlée. V kolikor nimate aparata za kuhanje kave, ne skrbite, uporabimo 45ml sveže skuhane espresso kave ali pa v kremo vmešamo žličko instant kave. Pečico segrejemo na 140 °C, rešetko pa postavimo v sredino pečice.

PREMEŠAMO SESTAVINE

V kozico damo sladko smetano, sol, vanilijo in sveže kuhano kavo. Kozico pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da zavre. Mešanico imamo ves čas na očeh, saj lahko hitro prekipi. Ko zavre, odstavimo z ognja in postavimo na stran za 5 minut.

PREMEŠAMO SESTAVINE ZA KAVNI CREME BRULEE

V veliki skledi z metlico premešamo rumenjake in sladkor, dokler niso sestavine dobro povezane in penaste. Postopoma med neprestanim mešanjem počasi dodajamo vročo mešanico sladke smetane in kave. Zelo pomembno je, da ne vlijemo vse tekočine naenkrat in da na tej točki počasi, med rednim mešanjem, dodajamo sladko smetano. V kolikor bi vlili vso zmes naenkrat bi dobili umešana jajca, tako pa se bo krema počasi in enakomerno temperirala. Mešanico prelijemo čez sito, oziroma cedilo, v večjo skledo ali vrč in postavimo na stran za 10 - 15 minut.

SPEČEMO

Pripravimo štiri skodelice za creme brulee (premera približno 9 cm in 4.5 cm višine). Postavimo jih v večji, globok pekač. Creme brulee razdelimo med skodelice, tako da so približno 3/4 napolnjene. V pekač vlijemo vrelo vodo, tako da pokriva

približno polovico skodelic. Previdno prestavimo pekač v pečico. Pečemo 40 - 45 minut pri 140 °C, oziroma tako dolgo, dokler ni temperatura kreme 80 °C. Na sredini bo krema še nekoliko tresoča, ob robovih pa čvrsta.

OHLADIMO CREME BRULEE

Pečen Creme Brulee prestavimo iz pečice. S kovinskimi oprijemalkami previdno prestavimo vsako skodelico iz vrele vode na pekač, na katerega smo postavili rešetko. Postavimo na stran za tako dolgo, dokler se kavni Creme Brulee ne ohladi na sobno temperaturo. Nato pa skodelice s sladico pokrijemo z živilsko folijo in postavimo v hladilnik za 4 ure, ali še bolje, čez noč.

KARAMELIZIRAMO VRH IN POSTREŽEMO

Creme Brulee damo iz hladilnika in odstranimo živilsko folijo. Vsako skodelico s sladico posujemo s približno polovico žličke sladkorja. Skodelico rahlo nagnemo in s krožnim gibom enakomerno razporedimo sladkor po vrhu. S kuhinjskim gorilnikom karameliziramo sladkor, nato pa dodamo še eno plast sladkorja in postopek ponovimo. Tako bomo dobili bogato, hrustljivo karamelno skorjo. Postrežemo takoj za najboljšo teksturo in okus.

NASVET

Poljubno s kuhinjsko brisačko nežno "potapkamo" zgornjo plast Creme Brulee-ja preden posujemo s sladkorjem. Na ta način bomo odstranili vso morebitno vlago, ki je nastala v hladilniku. Zahvaljujoč temu preprostem triku bo karamela slastna in trda, namesto vodena in premehka.