קרם ברולה מפנק!

מיכל חתוכה



מצרכים:

370 גרם חלב
370 גרם שמנת מתוקה
10 גרם אספרסו מקפסולת בלאק של אספרסו קלאב
יכולים לבחור כל קפסולת קפה אחרת
5 גרם מחית וניל איכותית/ מקל וניל
200 גרם חלמונים
120 גרם סוכר

אופן ההכנה:

בסיר מחממים את החלב, השמנת , הקפה והוניל עד לסף רתיחה.
בקערה מקציפים את החלמונים והסוכר.
שופכים את הסיר הרותח לאט בהדרגה על הקערה עם החלמונים והסוכר תוך כדי מערבבים כל הזמן.
מסננים עם מסננת כדי להוציא שאריות ביצים שאנחנו לא רוצים בקרם שלנו ויוצקים לכלים, ממתינים מס דק ומוציאים עם כפית את הקצף.

מניחים את הכלים על תבנית ושופכים מים רותחים שיגיעו עד למחצית מהכלי של הקרם ברולה.
מכניסים לאפייה בתנור טורבו 140 מעלות בערך 20 דק, עד שהקרם מעט רוטט במרכז.

ברגע שמוציאים בתנור יש לעטוף בניילון נצמד על מנת למנוע קרום.
מצננים בטמפרטורת החדר ומפזרים סוכר לבן או חום דמררה ושורפים עם ברנר.

את הקרם ברולה אפשר לאחסן במקפיא לאחר שיוצא מהתנור (לפני ששורפים) אם שרפתם יש לאכול באותו היום

בתאבון!