קרם ברולה קפה

שף קונדיטור יהודה נורי



<u>מצרכים</u>

500 מ״ל שמנת מתוקה 38%

80 מ״ל אספרסו ארוך בטעם וניל של אספרסו קלאב

חצי כוס סוכר

5 חלמונים

כפית מחית וניל איכותית

<u>אופן ההכנה</u>

בכוס מדידה / כוס של בלנדר מוט שמים את כל המרכיבים וטוחנים בערך דקה-שתיים עד שכל הסוכר נמס.

מוציאים את הקצף שנוצר למעלה באמצעות כף ומעבירים לכלים אישיים דרך מסננת (חשוב).

אם עדיין יש קצת קצף ובועות אפשר להעביר בעדינות ברנר זה יעלים אותן.

מכניסים לתחתית התנור תבנית עם מים רותחים עד לרבע מהגובה של הכלים האישיים.

מכניסים לתנור שחומם מראש ל140 מעלות (לא טורבו!) למשך 40 דקות עד שהשוליים מתייצבים והאמצע רוטט.

מעבירים למקפיא לקירור מלא של כמה שעות.

לשים על כל קרם ברולה כפית שטוחה של סוכר חום/לבן ולשרוף בעזרת ברנר.

המלצה: אפשר לשמור במקפיא בלי לשרוף ולשרוף בהגשה ואפשר לשרוף ולשמור במקפיא אם מכינים לשבת.

בתאבון!