

Creme Brulee - klasični i čokoladani

Ovu slasticu se nikad nisam usudila raditi doma. Vjerojatno zato jer nisam imala brenner s kojim bi napravila hrskavu karamelu koja je kod ovog jako bitna. Probala sam u različitim restoranima, ali nikad to nije bilo to. Sjećam se početkom godine kad sam bila poslovno u Volkswagen muzeju u Wolfsburgu na ručku, za desert smo imali na izbor par slastica između ostalog i Creme Brulee - mislim da sam se baš tamo zaljubila u ovu jednostavnu kremu sa hrskavom karamelom.

Creme brulee je zapravo engleski desert (ne Francuski kako mnogi misle) kojeg možete napraviti na hrpu različitih načina, eksperimentirati sa začinima i okusima ako znate kako napraviti klasičnu bazu. To možete vidjeti u današnjem postu, a osim toga tu je i čokoladna verzija za one koji možda ne vole samo vaniliju.

Za ovaj post puno mi je pomogao i članak iz The Guardian koji analizira Creme brulle.

[Možete ga pronaći na ovom linku.](#)

Snimila sam i video koji možete pogledati u nastavku te se [pretplatiti na YouTube kanalu](#) :)



Klasi?ni creme brulee

Za dvije porcije klasi?nog Creme Brulee-a:

300 ml slatkog vrhnja

3 žumanjka

pola mahune vanilije

15 g še?era

2 žlice še?era za karamelizaciju

Vaniliju prerezati na pola i izvaditi sve sjemenke. U manju metalnu posudu staviti slatko vrhnje, sjemenke vanilije i cijelu mahunu te staviti na laganu vatru dok ne zavrije. Maknuti s vatre i staviti sastrane dok pripremate jaja.

Bjelanjke odvojiti od žutanjka. Bjelanjke možete sa?uvati i napraviti od njih macaronse. [Recept prona?ie na ovom linku.](#)

Žutanjcima dodati še?er i ru?nom mješalicom promiješati da se sve spoji. Toplo vrhnje dodati žutanjcima malo po malo stalno miješaju?i.

Pripremiti dvije kerami?ke posudice i staviti u dublju posudu za pe?enje. Napuniti posudice skoro pa do vrha sa mješavinom. Brennerom otklonite sve mjehuri?e sa površine i u dublju posudu ulijte hladne vode do pola kerami?kih posudica. Ukoliko vam ovaj korak baš i nije jasan, pogledajte video iznad ;)

Pe?nicu zagrijte na 150 stupnjeva i pecite 25-30 minuta. Površina bi trebala biti ?vrsta, ali ispod toga još malo teku?e. Ohladiti potpuno da se sve stisne.

Kad se krema ohladila, posipati dobar sloj šećera te brennerom karamelizirati šećer. Pustiti minutu do dvije da se šećer stvrdne, ukoliko želite možete ga još cca 10 minuta ostaviti u hladnjaku i možete uživati u ovom genijano jednostavnom receptu.



Čokoladni creme brulee

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

200 ml slatkog vrhnja

2 žutanjka

35 g čokolade

20 g šećera

2 žlice šećera za karamelizaciju



Postupak je zapravo vrlo sličan onom klasičnom. Žumanjke povežemo sa šećerom.

Slatko vrhnje zagrijemo do točke vrenja i dodamo nasjeckanu čokoladu. Miješamo dok se čokolada ne otopi.

Dodati jajima malo po malo i miješati. Napuniti dvije keramičke posudice skorupa do vrha i staviti na pečenje na identičan način (u vodenoj kupelji) kao što smo napravili i sa klasičnim.

Peći 25-30 minuta na 150 stupnjeva.

Potpuno ohladiti i posipati sa šećerom te ga karamelizirati.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
