

Doradca Smaku VIII: Krem brûlée z pomidorami suszonymi i parmezanem, odc. 30



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

śmietana 30%	500 ml
parmezan starty	50 g
jajka	2 szt.
serek śmietankowy	50 g
pomidory suszone Smak	5-6 kawałków
sałata rzymska	2-3 duże liście
rzodkiewka	1-2 szt.
pomidorki koktajlowe	5 szt.
roszponka	2 garści
cukier brązowy	2 łyżki

Do smaku

majeranek

sól morska

Sos vinaigrette

oliwa	4 łyżki
ocet balsamiczny	2 łyżki
cukier	1/2 łyżeczki
pieprz czarny mielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do rondelka wlewamy śmietankę, dodajemy starty parmezan i energicznie mieszamy różgą. Doprawiamy majerankiem. Chwilę gotujemy, co jakiś czas mieszając. Oddzielamy żółtka od białek i przekładamy żółtka do dużej miski. Łączymy je z serkiem śmietankowym, a następnie dokładnie mieszamy. Śmietankę z parmezanem powoli przelewamy do żółtek z serkiem, ciągle mieszając. Suszone pomidory kroimy w paski i dodajemy do masy. Doprawiamy do smaku solą.
- KROK 2 Powstałą masę przelewamy w ceramiczne foremki. Do naczynia żaroodpornego wkładamy wypełnione kremem foremki i zalewamy wodą do połowy wysokości foremek. Pieczemy w temperaturze 130°C przez około 40-50 minut.
- KROK 3 W małej miseczce mieszamy oliwę z octem balsamicznym i cukrem. Doprawiamy ziołami prowansalskimi i świeżo mielonym pieprzem. Z liści sałaty rzymskiej odkrawamy fragment twardej części (nerwu), tak żeby po odwróceniu liście stały jak łódki. Rzodkiewkę kroimy w plastry, a pomidorki koktajlowe na połówki. Na talerzach układamy po jednym liściu sałaty rzymskiej, w środku liści układamy rozszponkę, plasterki rzodkiewki i połówki pomidorków koktajlowych. Polewamy sosem vinaigrette.
- KROK 4 Foremki z kremem brûlée wyjmujemy z piekarnika, posypujemy cukrem brązowym i opalamy od góry, tak żeby powstała chrupiąca skórka.
- KROK 5 Następnie przekładamy je na talerze obok sałaty.