

## Крем-брюле от Бадди Валастро

Листая журнал "ХлебСоль", я приятно удивилась, увидев страничку, посвящённую моему авторитету-кондитеру Бадди Валастро! В журнале предлагался пошаговый рецепт десерта "Крем-брюле" с фото. Я уже готовила несколько раз это блюдо, в разных вариациях, но такой простой рецептуры не встречала и поспешила попробовать! Вышло всё так легко, быстро и очень вкусно! Единственное, на свой вкус я бы немного меньше сахарной пудры использовала, грамм 30. Результатом довольны и мои близкие: угостила маму с бабушкой - им очень понравился такой Крем-брюле! Попробуйте и вы! (Рецепт Крем-брюле с фото предлагаю на конкурс "Вкусная Весна. Готовим блюда вместе с Лигой Кулинаров и Журналом «ХлебСоль»»!)



### Ингредиенты

Желтки	4 шт.
Сливки 33% (желательно)	250 мл
Сахарная пудра	50 г
Ванильный сахар	1 ч.л.
Сахар коричневый для украшения по желанию	2 ст.л
орешки или ягоды, или стручки ванили по вкусу для подачи	

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Начнем готовить крем-брюле по рецепту с фото пошагово. Отделяем желтки от белков и, если нет сахарной пудры, делаем её сами: просто перемалываем сахар в кофемолке.

## 2 Шаг 2



Взбиваем желтки с сахарной пудрой до растворения пудры. Масса слегка увеличилась в объеме и посветлела.

## 3 Шаг 3



Добавим сливки и ванильный сахар, перемешаем. Нет ванильного сахара - кладём щепотку ванилина. У меня как ни странно закончился ванилин, который обычно всегда есть :) поэтому я добавила несколько капель "лимонной воды" - так называется приправа из разбавленного лимонного сока для различных блюд. Придаёт такую освежающую кислинку

## 4 Шаг 4



Разливаем по формочкам. В журнале рассчитано на 4 порции, но у меня вышло 3. Ставим формочки в противень или форму бОльшего размера, наполняем водой до середины формочек с кремом

## 5 Шаг 5



Итак, из рецепта в журнале: ставим в разогретую до 160гр. духовку на 50-55 минут. Затем убираем противень с водой, посыпаем сахаром и карамелизируем горелкой или отправляем в духовку с верхним нагревом на пару минут.

## 6 Шаг 6



Духовки у всех разные, формочки тоже (мои - пошире, чем рамекины, так что слой крема всего 2.5 см толщиной быстро приготовился) да и сливки у меня были меньшей жирности... поэтому уже через 20 минут при 160гр. (нагрев и сверху, и снизу) верх десерта "подзагорел". Я даже обрадовалась - специальной горелки для брюле у меня нет, а крем и сам зарумянился сверху! Отправила в духовку с нижним нагревом ещё на 10 минут.

## 7 Шаг 7



Не знаю, как правильно, но я люблю крем-брюле охлаждённым. На этом фото Брюле ещё остывает, консистенция пока немного гуще заварного крема. Взяла вилкой, не очень красиво на фото вышло :)

## 8 Шаг 8



А здесь десерт уже после 2-3 часов холодильника. Посмотрите, какая неповторимая текстура крема-брюле! А вкус и аромат...ммм! Украшаем по вкусу: посыпая сахаром и карамелизируем горелкой или посыпая орешками, ягодами. В журнале представлен красиво и оригинально поданный десерт с ванильными стручками. Я украсила душистым цветочком саранки. Угощайтесь - проще и вкуснее десерта не придумаешь! Надеюсь, мой рецепт крем-брюле с фото вам понравится!