

## **Кофейный крем-брюле**

*Крем-брюле по этому рецепту готовится на удивление быстро и просто и получится даже у тех, кто делает его впервые. Нежнейший десерт наполнен чарующими кофейными нотками, которые ему придаёт ложка растворимого кофе. Для приготовления вам также понадобятся яичные желтки, жирные сливки, сахар и немного ванильного экстракта, чтобы обогатить кофейный вкус и аромат. Десерт запекается в порционных формочках на водяной бане, а когда остынет, посыпается сахаром, который затем поджигается, чтобы покрыть нежный крем хрустящей карамельной корочкой. Если у вас нет горелки, то поджарить сахар можно в духовке в режиме гриля или сделать карамель и размолоть его в крошку в блендере, посыпать десерт и запечь под грилем 1 мин.*

*Время: 1 час. 30 мин. Сложность: легко*

*Порций: 4*

*В рецептах используются мерные емкости объемом: 1 стакан (ст.) - 240 мл. 3/4 стакана (ст.) - 180 мл. 1/2 стакана (ст.) - 120 мл. 1/3 стакана (ст.) - 80 мл. 1/4 стакана (ст.) - 60 мл. 1 столовая ложка (ст. л.) - 15 мл. 1 чайная ложка (ч. л.) - 5 мл.*

*Ингредиенты к рецепту: 4 желтка 1 ст. сахара, разделите 1,5 ст. жирных сливок 1 ст. л. растворимого кофе 0,5 ч. л. ванильного экстракта*

*Приготовление блюда по рецепту:*

*Разогрейте духовку до 150°C. В миске среднего размера взбейте яичные желтки с 6 ст. л. сахара в течение 1 минуты, или до получения однородной массы. Отложите. В другую такую же миску насыпьте кофе и налейте 1/4 ст. сливок. Тщательно*

*перемешайте до получения однородной массы, затем добавьте оставшиеся сливки и перемешайте до получения однородной массы. Добавьте кофейные сливки и ваниль в яичные желтки. Аккуратно вмешайте лопаткой. Половником разлейте смесь по порционным рамекинам, заполняя их на три четверти. Поставьте рамекины в жаровню и поставьте жаровню в духовку. Перед тем как закрыть дверцу духовки, налейте в жаровню воду (но не в сами формочки!), чтобы она доходила до половины высоты рамекинов. Выпекайте в течение 40-50 минут. Готовое крем-брюле при встряхивании должно слегка подрагивать. Достаньте из духовки и оставьте жаровню на столе, чтобы крем допёкся от остаточного тепла воды. Когда крем-брюле полностью остынет и застынет в холодильнике, посыпьте каждую порцию равномерно 1,5 ст. л. сахара. Осторожно поджарьте сахар кухонной горелкой. Или же поставьте рамекины в духовку в 2 см. от нагревательного элемента и поджарьте в режиме гриля.*