

KOOKOS CRÈME BRÛLÉE LIEKITETYLLÄ ANANAKSELLA



Kokonaisaika: 310 Minuuttia
Annosmäärät: 6 Annosmäärät

Ainekset

Crème-brûlée

- 2 dl kookosmaitoa makeuttamatonta
- 2,5 dl vispikermaa
- 120 g sokeria
- 8 kappaletta kananmunan keltuaista
- 2 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljatahnaa

Liekitetyt ananakset

- 4 kappaletta ananasviipaletta kuoret poistettuna
- 1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljatahnaa
- 1 rkl voita
- 2 rkl hunajaa
- 4 rkl tummaa rommia
- 6 rkl tummaa sokeria

Valmistelu

- Kuumenna uuni 120 °C asteeseen
- Kuumenna kattilassa keskilämmöllä kookosmaito, kuohukerma, sokeri ja vaniljatahna. Vatkaa, kunnes maito alkaa kiehua, poista sitten lämmöltä ja anna jäähtyä 10 minuuttia.
- Vatkaa suuressa kulhossa munankeltuaiset sokerin kanssa paksuksi ja täyteläiseksi vaahdoksi. Lisää kookosmaitoseos hitaasti kulhoon, jatka vatkaamista.
- Kaada seos 6 uuninkestävään uunivuokaan, aseta ne uunipellille ja kaada varovasti kuumaa vettä uunipellille, kunnes se ulottuu reunojen puoliväliin.
- Paista 40–45 minuuttia, kunnes seoksen ulkopinta on juuri kovettunut ja keskiosa hieman hyllyy.
- Ota uunista ja anna uunivuokien jäähtyä. Peitä ja siirrä jääkaappiin. Jäähdytä vähintään 4 tuntia.
- Leikkaa ananas ohuiksi viipaleiksi (tarvitset 12 viipaletta). Kuumenna voi, hunaja ja 1 tl vaniljatahnaa pienellä pannulla. Laita ananasviipaleet kuumalle pannulle. Kypsennä 2-3 minuuttia. Lisää rommi ja sytytä varovasti liekkiin.
- Ripottele ruskeaa sokeria jokaisen jälkiruoan pinnalle ja karamellisoi kaasupolttimella. Asettele päälle liekitetty ananas ja tarjoa heti.