



Κρεμ μπρουλέ λευκής σοκολάτας

1 ώρα
Χρόνος
Εκτέλεσης

6
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί και τη λιώνουμε προσεκτικά.
- Αφαιρούμε και κρατάμε στο πλάι.
- Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τους κρόκους και τους ανακατεύουμε καλά με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε ελαφρά την κρέμα, προσθέτουμε μέσα το εκχύλισμα βανίλιας και προσθέτουμε αυτό το μείγμα στο άλλο με τα αυγά. (Αν χρησιμοποιήσουμε λοβό βανίλιας, αδειάζουμε με τη βοήθεια ενός μικρού μαχαιριού τα σποράκια της βανίλιας μέσα στην κρέμα γάλακτος, τη βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι, και όταν φτάσει μόλις να σιγοβράζει σε σιγανή φωτιά την αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε να πάρει η κρέμα το άρωμα της βανίλιας για 1 ώρα πριν χρησιμοποιήσουμε την κρέμα).
- Ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε μια καθαρή κατσαρόλα.
- Ανακατεύουμε πολύ καλά συνεχώς με μια ξύλινη κουτάλα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ! Ανάβουμε το μάτι σε χαμηλή φωτιά και θερμαίνουμε σιγά σιγά το μείγμα. ΔΕΝ θέλουμε να βράσει γιατί τα αυγά θα γίνουν ομελέτα.
- Συνεχίζουμε να ανακατεύουμε.
- Όταν αρχίζει και πήζει το μείγμα και καλύπτει με μια στρώση την πίσω μεριά του ξύλινου κουταλιού και δεν τρέχει, τότε αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Ανακατεύουμε τη λιωμένη σοκολάτα στο δείγμα.
- Περνάμε το μείγμα από σίτα και το μοιράζουμε σε 6-8 μπολάκια για κρεμ μπρουλέ.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 100° C στον αέρα για 1 ώρα.
- Λίγο πριν σερβίρουμε, ανάβουμε τον φούρνο στο γκριλ στο πιο δυνατό, μεταφέρουμε τη σχάρα του φούρνου στο πιο ψηλό ράφι. Όταν κάψει καλά ο φούρνος και λίγο πριν θελήσουμε να σερβίρουμε πασπαλίζουμε τα μπολάκια με την ζάχαρη και τα βάζουμε στον φούρνο για μερικά λεπτά μέχρι η ζάχαρη να πάρει χρώμα και να λιώσει.
- Αλλιώς μπορούμε να κάψουμε με το φλόγιστρο αν έχουμε.
- Σερβίρουμε αμέσως!

Συστατικά

- 130 γρ. κουβερτούρα λευκή, ψιλοκομμένη
- 6 κρόκους
- 400 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

374 Θερμίδες (kcal)	25.1 Λιπαρά (γρ.)	13.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	30.2 Υδατ/κες (γρ.)
19%	36%	68%	12%

30.1 Σάκχαρα (γρ.)	6.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.14 Αλάτι (γρ.)
33%	14%	0%	2%