Creme Brulee Kelapa

DESKRIPSI
3214

BAHAN-BAHAN

- 2/3 cup krim tebal
- 1/4 sdt ekstrak vanila
- 1 butir telur
- 3 butir kuning telur,
- 1/2 cup gula pasir
- 1/3 cup gula merah

Bahan Krim Kelapa:

- 2 pack Sasa Santan Kelapa
- 1 sdt ekstrak vanila
- Gula halus, sesuai selera

CARA MEMBUAT
Cara membuat Krim Kelapa:

1. Simpan Sasa Santan Kelapa di dalam kulkas semalaman. Setelah dibiarkan semalaman, buka wadah penyimpanan santan dan ambil bagian kepala santan atau lemak yang mengental di bagian atasnya dengan hati-hati.

dengan menggunakan mixer sampai bongkahan-bongkahan besar kepala santan berubah menjadi lebih kecil.
3. Tingkatkan lagi kecepatan dan kocok sampai bentuknya menjadi lebih halus lagi.

Cara membuat Creme Brulee Kelapa:

1. Panaskan oven hingga suhu 170 derajat celcius/150 derajat celcius. Campurkan krim kelapa dan vanili di atas panci kecil dengan api sedang. Masak, aduk secara teratur selama 10 menit sampai panas (jangan sampai mendidih).
2. Sementara menunggu, kocok telur, kuning telur, dan gula pasir di dalam mangkuk tahan panas sampai adonan kental dan lembut. Secara bertahap, segera campurkan krim hingga adonan merata.
3. Saring adonan ini dan tuang ke dalam teko tahan panas. Diamkan 5 menit. Buang busa di atas adonan dengan sendok logam. Letakan serbet lipat di dasar loyang besar. Bagi rata adonan ke empat wadah kecil yang ditempatkan di atas loyang. Tuangkan air mendidih ke dalam loyang hingga seukuran setengah wadah kecil. Panggang selama 30 - 35 menit (adonan akan sedikit bergetar). Dinginkan 30 menit, lalu diamkan di dalam kulkas selama 3 jam atau semalaman.
4. Panaskan oven dengan suhu tinggi. Tempatkan wadah-wadah kecil berisi adonan dalam sebuah loyang besar. Taburi 1 sdm gula merah ke setiap wadah kecil. Letakkan sejumlah es batu di sekitar wadah kecil. Panggang selama empat menit hingga gula mencair dan berwarna keemasan. Keluarkan dari oven dan dinginkan lima menit. Sajikan dengan bulir-bulir markisa.