



7. Crème brûlée z serem Camembert i ananasem

PRZEPIS

Ananasa dobrze odsączamy z zalewy, najlepiej na sitku odstawiając go na godzinę. Następnie w blenderze ucieramy go na mus, doprawiamy świeżo mielonym, kolorowym pieprzem.

Ćwiartki Camembert układamy na dnie małej, żaroodpornej miseczki, następnie przykrywamy go musem ananasowym. Wstawiamy do piekarnika na 15 minut. Wyciągamy i posypujemy wierzch, grubą warstwą, brązowego cukru, który następnie opalamy palnikiem, aż uzyskamy twardą skorupkę.

SKŁADNIKI

Składniki na 4 porcje:

- 1 Président Camembert Naturalny 120g
- 1 puszka ananasa
- Kolorowy pieprz w młynku
- Brązowy cukier
- Do dekoracji: świeża kolendra lub karambola

Sprzęt:

- palnik kuchenny do skarmelizowania cukru

