

## Krēms brulē ar timiānu

6 porcijas



### *Crème Brûlée ar timiānu*

175 ml piena

0,100 kg Callebaut baltās kuvertūras

6 g želatīna

svaigs timiāns

1000 ml Debic Crème Brûlée, krēma brulē pamats

### *Drumstalas*

250 g Debic Butter Constant, 82% beļģu sviests

450 g Hellin kviešu milti 550

4 g timiāna

8 g rupjas jūras sāls

200 g cukura



## Pagatavošana

### *Crème brûlée ar timiānu*

- Želatīnu izkausē karstā pienā un labi samaisa ar balto šokolādi.
- Maisot uzvāra **Debic Creme Brulee** kopā ar svaigu timiānu.
- Izlej caur sietu un pievieno baltajam šokolādes maisījumam.
- Labi samaisa un lej glāzēs.

### *Drumstalas*

- Sastāvdaļas norādītajā kārtībā samaisa drupanā mīklā.
- Klāj uz cepešpannas un cep apm. 25 minūtes 160°C.
- Izņem no krāsns un tūlīt pievieno kakao sviestu.
- Drumstalas glabā slēgtā traukā.

## Kārtošana

Cepumus griež tik lielus, lai tos varētu ieklāt glāzē. Ar cepumiem izliek glāzes iekšpusi un pāri palikušos gabaliņus iekaisa glāzes apakšā. Pievieno dažus apcetus aprikožu gabaliņus. Cepumus pilnībā pārlej ar krēmu brulē. Atstāj pastāvēt.

## Rotāšana

Apber ar krēma brulē drumstalām un pārkaisa ar **pūdercukuru**. Rotā ar aprikozēm un timiāna zariņu.