TAYLOR & COLLEDGE

KOKOSr KREMBRI-UL SU APKEPTAIS ANANASAIS



Paruošimas: 20 min.
Bendras laikas: 310 min.
Porcijos: 6 Porcijos

Sudedamosios dalys

Krembriul

200 ml kokoss pieno, nesaldinto
250 g grietin l s
120 g cukraus
8 kiaušinio trynis
2 šaukšteliai Taylor & Colledge vanil s pastos

Apkepti ananasai

4 riekel sananaso (pašalinta luobele)
1 šaukštelis Taylor & Colledge vanil s pastos
1 šaukštas sviesto
2 šaukštai medaus
4 šaukštai tamsaus romo
6 šaukštai rudojo cukraus

Paruošimas

1. .kaitinkite orkait iki 120°C.
2. Prikaistuvyje sumaišykite ir ant silpnos ugnies kaitinkite kokoss pien , grietin l , cukrs ir vanil s past . Maišykite plakimo šluotele kol pienas prad s virti. Tuomet nukelkite prikaistuv/ nuo kaitros ir leiskite 10 minu is atv sti.
3. Dideliame dubenyje plakimo šluotele išplakite kiaušinio trynius su cukrumi, plakite, kol mas taps tiršta ir kremin . . duben/ su tryniais iš l to pilkite kokoss pieno mas . Vis laik maišykite.
4. Supilkite mišin/ / 6 karš iui atsparias formeles ir sud kite jas / kepimo skard . Atsargiai pripildykite kepimo skard karštu vandeniu iki pus s kepimo formelis aukš io.
5. Kepkite apie 40–50 minu is, kol kremo kraštai šiek tiek sutvirt s, o vidurys liks minkštas.
6. Formeles ištraukite iš orkait s ir leiskite atv sti. Tuomet uždenkite ir /d kite / šaldytuv mažiausiai 4 valandoms.
7. Ananaso riekeles supjaustykite plonais trikampiais (reik s 12 trikampis). Mažoje keptuv je išlydykite sviest , meds ir 1 arbatin/ šaukštel/ vanil s pastos. Kai /kais, sud kite ananaso trikamp lius ir virkite apie 2–3 minutes. Supilkite rom ir ilgu degtuku atsargiai uždekite.
8. Prieš patiekiant, kiekvien krembriul pabarstykite ruduoju cukrumi ir pakaitinkite virtuviniu degikliu, kol karamelizuosis. Ant viršaus sud kite ananasus ir nedelsiant patiekite.