



CRÈME BRÛLÉE

CRÈME BRÛLÉE

CRÈME BRÛLÉE JE TRADIČNÝ FRANCÚZSKY DEZERT, KTORÉHO PRÍPRAVA NIE JE TAKÁ KOMPLIKOVANÁ, AKO BY SA MOHLO ZDAŤ. TREBA HO DAŤ DOBRE VYCHLADIŤ, POTOM OSTÁVA UŽ LEN TÁ ZÁBAVNEJŠIA ČASŤ PRÍPRAVY – VYTVORIŤ CHRUMKAVÚ KARAMELOVÚ KRUSTU. A MÔŽETE SI VYCHUTNAŤ TENTO JEDINEČNÝ DEZERT.

Počet porcií: 8

500 ml smotany na šľahanie
200 ml mlieka
120 g práškového cukru
¼ ČL mletej vanilky
alebo jeden vanilkový struk
4 vaječné žĺtky
1 vajce
100 g hnedého cukru

Rúru predhrejeme na 120 °C.

V kastróle zmiešame smotanu, mlieko, polovicu cukru, vanilku a privedieme do varu. Necháme mierne vychladnúť (ak sme použili vanilkový struk, vyberieme ho). V mise vymiešame druhú polovicu cukru so žĺtkami a vajcom. Mliečnu zmes vlejeme do vaječnej zmesi a dobre premiešame.

Naberačkou nalejeme krém do 8 zapekacích formičiek s objemom 150 ml a uložíme ich na plech na pečenie, do ktorého nalejeme horúcu vodu, aby siahala do polovice formičiek. Vložíme do rúry. Pečieme hodinu a pol. Vyberieme z rúry, necháme vychladnúť a na niekoľko hodín odložíme do chladničky.

Pred podávaním povrch krému posypeme hnedým cukrom a skaramelizujeme ho pomocou flambovacej pištole alebo v rúre na funkcii gril.