

Krém karamel s hroznovým vínem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- krupicový cukr 120 g
- vejce 4 ks
- smetana na vaření 500 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- hroznové víno 200 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do kastrůlku se silným dnem nasypeme 80g krupicového cukru. Zalijeme ho 100ml studené vody a necháme při mírné teplotě vařit, dokud cukr nezkaramelizuje. Při varu nemícháme, aby se netvořila pěna. Horký karamel vlijeme na dno 6 malých zapékacích misek.

Vejce utřeme se zbylým krupicovým cukrem do pěny. Smetanu svaříme s vanilkovým cukrem a necháme vychladnout asi na 60 stupňů. Pak do ní vmícháme vaječnou pěnu. Směs přecedíme přes husté sítko a rozdělíme do misek s karamellem.

Misky potom naskládáme do pekáče s vyšším okrajem a zalijeme vodou tak, aby sahala do poloviny jejich výšky. Krém karamel pečeme při 150 asi 50-60 minut. Po upečení necháme vychladnout do druhého dne.

Kuličky vína rozpůlíme a odstraníme semínka. Vychlazený krém vyklopíme na talířky a hroznovým vínem ozdobíme.