

Švýcarský „pálený“ krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Cukr 160 g
- Voda 1 lžíce
- Mléko 400 ml
- Žloutky 4 ks
- Škrob 2 lžíce
- Smetana 33% 300 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Švýcarsko

Postup:

Cukr s jednou lžící vody opatrně v hrnci zkaramelizujeme: pomalu ho zahříváme, až se rozpustí, a potom necháme pomalu zahřát do karamelové barvy. Když má krásnou světle hnědou barvu, zalijeme mlékem (pozor, zpočátku prská). Trochu mléka necháme stranou. Za stálého míchání vaříme cca 5 minut, až se nám všechny karamel rozpustí. Žloutky smícháme se zbytkem mléka a škrobem v misce. Žloutky smícháme se zbytkem mléka a škrobem v misce. Zmírníme var na minimum a za stálého míchání přidáme směs žloutků se škrobem ke karamelu a lehce táhneme, jen asi 20 sekund. Odstavíme, dáme do misky a necháme v lednici vychladnout. Smetanu vyšleháme do husté konzistence. Vyšlehanou šlehačku opatrně smícháme s vychladlou karamelovou hmotou.