

Crème brûlée

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- amaretto 2 lžíce
- cukr krupice 60 g
- Smetana na šlehání 0.5 l
- třtinový cukr 100 g
- vanilka 1 ks
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smetanu svaříme s cukrem a dření z vanilkového lusku a necháme vychladnout. Do vlažné hmoty vmícháme žloutky s likérem a nalijeme ji do zapékacích misek.

Misky vložíme do pekáčku s vodou tak, aby byly do poloviny ponořené, a pečeme v troubě 1 hodinu při 150°C. Misky poté necháme vychladnout nejlépe v chladničce do druhého dne. Před podáváním porce posypeme hnědým cukrem a zapékáme pod grilem rozehřátým na 250-300 °C tak dlouho, aby se cukr rozpustil a zkaramelizoval.