

Dezertní krém s karamellem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- smetana ke šlehání 230 ml
- mléko 230 ml
- cukr 180 g
- žloutek 4 ks
- vejce 2 ks
- vanilkový lusk 1 ks
- kůra s pomeranče 1.2 ks
- **Na ozdobu**
- drcené pistácie 4 lžíce
- jahody 8 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do hrnce s mlékem a smetanou přidáme vnitřek rozříznutého a vyškrábaného vanilkového lusu
2. Přidáme skořici a pomerančovou kůru, přivedeme k varu, pak svařený základ přecedíme
3. Asi 80 g cukru, vejce a žloutky utřeme dohusta a smícháme s přecezeným smetanovým základem
4. Misku postavíme do horké vodní lázni a obsah našleháme do hustého krému
5. Ze 100 g cukru a 100 ml vody svaříme karamel
6. Do jednotlivých pohárů nalijeme karamel, na něj krém a dáme vychladit
7. Vychlazený dezert zdobíme čerstvými jahodami, sypeme nasekanými pistáciemi.

