Crème brûlée

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- žloutek 3 ks
- cukr 1 lžíce
- smetana ke šlehání 250 ml
- hnědý cukr 8 lžíce
- Vanilkový lust 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C.

Žloutky prošlehejte s lžící světlého přírodního cukru do světlého krému(pozor, nesmí se tvořit pěna).

Do smetany vložte vydlabaná semínka z vanilkovéh lusku a smetanu přiveďte téměř k varu, nechte zchladnout a poté ji sceďte přes plátno.Smetanu postupně přimíchejte ke žloutkům. Dejte na mírný oheň a míchejte, až hmota zhoustne (nesmí vřít).

Směs nalijte do čtyř keramických misek o objemu 60 ml. Vložte asi na 10 minut do trouby předehřáté na 180°C do pekáče s vodou, aby voda sahala tak do 1/2 výšky misek a krém necháme zpevnit. Krém musí být dole trochu tekutější a na povrchu pevný.

Vyjměte misky, nechte zchladnout a pak nechte nejlépe přes noc vychladit v ledničce.

Na vychlazený krém vsypke tenkou vrstvičku cukru a pomocí flambovací pistole nechte zkamarelizovat. Ihned podávejte, aby se karamel nerozpustil.

Poznámka:

Doba přípravy je počítána na dobu přípravy a pečení. Není započítána doba potřebná na vychlazení krému.