

# Pomerančové crème brûlée

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- žloutek 8 ks
- smetana 300 ml
- mléko 300 ml
- krupicový cukr 80 g
- vanilkový lusk 1 ks
- pomeranč 2 ks
- třtinový cukr 50 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Francie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Smetanu, mléko, pomerančovou kůru a dřev z vanilkového lusu přivedeme k varu. Žloutky utřeme s

cukrem a pomalu na ně nalijeme horkou smetanu. Směs přecedíme přes jemné síto a rozdělíme do misek. Pečeme ve vodní lázni na 98 stupňů 50 min. necháme vychladit. Před servírováním posypeme cukrem a opálíme (cukr zkaramelizujeme).