Francouzské crème brulée

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- žloutek 5 ks
- cukr krupice 130 g
- cukr vanilkový 1 ks
- vanilkový lusk 1 ks
- smetana ke šlehání 600 ml
- cukr krupice - dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Žloutky ruční metlou spojíme s cukrem a vanilkovým cukrem, pozor – nešleháme, pouze mícháme.

Pak vmícháme vanilku (lusk podélně rozkrojíme a dřeň vyškrábneme nožem). Poté pomalu přiléváme smetanu. Směs dobře promícháme. Scedíme a plníme připravené misky.

Pečeme ve vodní lázni (misky vložíme do hrnce s horkou vodou a ten dáme do trouby) při 150 °C asi 1 hodinu, dokud se při poklepu nepřestane krém třást. Potom misky okamžitě vyjmeme z vody a necháme je v pokojové teplotě chladit, až pak je můžeme vložit do chladničky. Můžeme je péct i bez vodní lázně, a to při teplotě 95 °C celkem 1,5 hodiny.

Vychlazené crème brulée posypeme cukrem a malým plamenem nebo pod grilem v troubě vytvoříme karamelovou krustu.

Poznámka:

Do brulée můžeš před pečením přidat rozmixované ovoce (jahody, maliny, borůvky...).