

Crème brûlée

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Žloutek 3 ks
- Cukr 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Cukr - hnědý 8 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C.

Žloutky prošlehejte s lžící světlého přírodního cukru. Smetanu přiveďte téměř k varu a pak ji přimíchejte ke žloutkům. Dejte na mírný oheň a míchejte, až hmota zhoustne (nesmí vřít).

Směs nalijte do čtyř keramických lžiček (nebo misek) o objemu 60 ml. Vložte asi na 5 minut do trouby, až hmota trochu zpevní.

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

Na mističky vsypte tenkou vrstvu cukru a pod grilem nebo zapalovačem s tryskou nechce zkaramelizovat a ihned podávejte