

Crème brulée

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 150 g
- vanilkový lusk 1 ks
- žloutek 6 ks
- smetana 600 ml
- **podle chuti**
- třtinový cukr 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem. Vanilku rozpůlíme a spolu se smetanou přivedeme k varu. Po vychladnutí vyjmeme vanilkovou tobolku a smetanu vmícháme do utřených žloutků. Při tření žloutků vždy dáváme pozor, aby se netvořila pěna.

Poté nalijeme do mělkých zapékacích misek. V troubě předehřáté na 100 °C pečeme něco málo přes hodinu. Krém by neměl zůstat tekutý, ale ani ne úplně tuhý. V případě potřeby můžeme nechat v troubě déle. Nezvyšujeme však teplotu. Výsledkem by měl být tak akorát třaslavý krém.

Krém necháme úplně vychladnout a ztuhnout. Před podáváním crème brulée posypeme lehce cukrem, nejlépe třtinovým, a opálíme.

Karamelu dosáhneme buď pomocí cukrářské plynové pistole, nebo pod hodně rozpáleným grilem v troubě, případně takovým francouzským železným karamelizérem (Fer à caraméliser), který se nahřeje a přiloží k cukrovému povrchu.