



Crème brûlée

Ingredience

600 ml smetany
6 žloutků
150 g cukru
1 vanilkový lusk
třtinový cukr

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Utřeme žloutky s cukrem. Rozpůlíme vanilku, vyjmeme semínka a lusk i semínka se smetanou přivedeme k varu. Po vychladnutí vytáhneme vanilkový lusk a vmícháme smetanu do utřených žloutků. Musíme dbát na to, aby se při tření žloutků netvořila pěna. Nalijeme do zapékacích misek a předehtáté troubě...

Crème brûlée - recept

Utřeme žloutky s cukrem. Rozpůlíme vanilku, vyjmeme semínka a lusk i semínka se smetanou přivedeme k varu. Po vychladnutí vytáhneme vanilkový lusk a vmícháme smetanu do utřených žloutků. Musíme dbát na to, aby se při tření žloutků netvořila pěna. Nalijeme do zapékacích misek a předehtáté troubě pečeme při 100 °C asi hodinu. Krém nesmí být ani tuhý ani tekutý. Výsledkem bude třaslavý krém, který necháme zcela vychladnout. Před samotným podáváním posypeme

třtinovým cukrem a opálíme. Zkaramelizování dosáhneme rozpáleným grilem v troubě nebo pomocí cukrářské plynové pistole.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí