

creme brulee



AGINAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kremówka	100 ml
żółtko jajek	2
wanilia	1
cukier waniliowy	1/2
cukier brązowy	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kremówkę przelewamy do rondelka i gotujemy wraz z wanilią (delikatnie nożykiem ją ściągamy). Kremówka musi nam się zagatować. Następnie odstawiamy do ostudzenia. W tym czasie ucieramy żółtka z cukrem na białą, ale nie puszystą masę. ostudzoną kremówkę dodajemy do żółtek i mieszamy.
- KROK 2 Przelewamy do kokilek i zapiekamy ok 45 min w 180 stopniach.
- KROK 3 Następnie posypujemy cukrem brązowym i włączamy funkcję grill w piekarniku lub mikrofalce i grillujemy do rozpuszczenia się cukru około 1-2 minetek.