

Creme brulee



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółtka	5 szuka
śmietana 30%	400 mililitr
laska wanilii	1 sztuka
cukier	4 łyżka
cukier trzcinowy	2 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Śmietanę przelać do rondla, dodać miąższ z laski wanilii i wrzucić wydrążony strąk wanilii. Śmietanę doprowadzić do wrzenia. Wyjąć strąk wanilii.
- KROK 2** W misce roztrzepać żółtka z cukrem.
- KROK 3** Do żółtek stopniowo dolewać gorącą śmietanę i mieszać do połączenia się składników.
- KROK 4** Gotowy krem przelać do kokilek (10cm). Kokilki włożyć do większego naczynia lub formy. Do formy wlać wrzącą wodę, w takiej ilości aby sięgała do połowy wysokości kokilek.
- KROK 5** Formę wstawić do piekarnika nagrzanego do 100 stopni i piec w kąpeli wodnej przez około 1 godziny. Boki deseru powinny być ścięte, a środek tylko lekko ścięty. Deser wystudzić, wstawić na całą noc do lodówki. Wierzch schłodzonego deseru posypać równomiernie cukrem trzcinowym. Cukier skarmelizować za pomocą palnika lub wstawić na kilka sekund pod rozgrzany grill w piekarniku. Deser podawać zaraz po przygotowaniu.