

## Crème brûlée



**ALI**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

śmietanka kremowa	500 gram
żółtko jajek	6 sztuk
cukier	6 sztuk
ekstrakt waniliowy	1/2 łyżeczki

#### Dodatkowo

cukier	4 łyżeczki do posypania
--------	-------------------------

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka ubijamy z cukrem pudrem i dodajemy do masy ekstrakt z wanilii. W rondelku zagotowujemy śmietankę i ją studzimy. Zimną powoli dodajemy do ubitych żółtek. Masę przelewamy do kokilek i pieczemy około 50 minut w 130 stopniach. Następnie schładzamy przez około 2 godziny w lodówce. Na taki schłodzony krem wysypujemy cukier równą warstwą i karmelizujemy go specjalnym palnikiem. Jeżeli takowego nie posiadamy to nagrzewamy piekarnik do maksymalnej temperatury i na najwyższej półce tuż pod samą grzałką ustawiamy kokilki na niecałą minutę.

Smacznego!