

## Creme brulee



### AGNIESZKA200



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>śmietana kremowa 30% lub 36%</b>	300 ml
<b>żółta papryka</b>	4 szt
<b>cukier puder</b>	4 łyżki
<b>cukier do skarmalnizowania</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Strąk wanilii przekroić wzdłuż na pół, zeszkrobać nasionka, włożyć do rondelka, wlać śmietankę. Doprowadzić do wrzenia, następnie odstawić do przestudzenia.

W miseczce drewnianą łyżką utrzeć żółtka z cukrem (nie do puszystości!, wystarczy jak zaczną zmieniać kolor). Mieszając, połączyć ze stopniowo dolewaną, przestudzoną śmietanką. Masę jajeczną przecedzić przez sitko, by pozbyć się ewentualnych grudek. Wypełnić nią 2 - 3 płytkie foremki żaroodporne (jeśli nie macie - ramekiny). Piekarnik rozgrzać do 100°C. Wstawić foremki z masą i zapiekać około 45 minut do godziny. Pod koniec pieczenia sprawdzić, czy krem jest gotowy; środkowa część powinna być lekko galaretkowata. Krem nie powinien się również przyrumienić. Ostudzić w temperaturze pokojowej. Wstawić do lodówki na co najmniej 3 godziny. Przed podaniem powierzchnię kremu delikatnie osuszyć papierowym ręcznikiem i posypać brązowym lub białym cukrem (ok. 1 łyżki na foremkę; nie za grubo, bo warstwa karmelu będzie zbyt twarda i mało krucha). Cukier karmelizować przy pomocy palnika lub - ewentualnie - grilla w piekarniku (krótko, kilkanaście sekund, uważając by nie spalić). Podawać natychmiast.