Deser crème brulée

BEN-KA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Na crème brulée:

śmietanka 36%	500 mililitrów
żółtko jajek	6 sztuk
laska wanilii	1 sztuka
cukier drobny	3 duże łyż.
cukier brązowy	2 duże łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietankę wlać do garnuszka, dodać wyjęte z laski wanilii nasionka, dodać do śmietanki i podgrzać do zagotowania, a następnie ostudzić.
Żółtka ubić z cukrem, wyjąć ze śmietanki ziarenka wanilii i wlewać ją małymi porcjami do żółtek, mieszając delikatnie łyżką.
Naczynka do zapiekania tzw kokilki lekko posmarować masłem i przekładać masę na 3/4 ich wysokości.
Piekarnik nagrzać do 120 stopni C, wstawić naczynka i zapiekać 50-60 minut.
Deser schłodzić i na zimny wysypać brązowy cukier i wstawić deserki do nagrzanego piekarnika ok.200 stopni.