Creme caramel - deser śmietankowo-karmelowy

MAGDALENA100

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	1 szklanki
woda	2 łyżeczki
śmietana kremówka	1 szklanka
mleko	1 szklanka
laska wanilli	1 szt
jajko	4 szt
żółtka jaj	2 żółtka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku o grubym dnie rozmieszać 1/2szklanki cukru z wodą. Podgrzewać, aż się skarmelizuje. Płynny karmel rozlać do żaroodpornych foremek. Rozgrzać piekarnik do 150 st. C. Laskę wanilii rozciąć wzdłuż, wyskrobać z niej ziarenka i dodać do śmietanki. Podgrzewać powoli, aby śmietana nabrała waniliowego aromatu. Jajka, żółtka i pozostały cukier dokładnie utrzeć. Gorącą śmietanę wlewać stopniowo do jajek, cały czas mieszając. Napełnić tym kremem foremki z karmelem, przelewając masę przez sitko. Zakryć foremki folią aluminiową. Piec ok. 30 minut.
Z tej proporcji otrzymamy mniej więcej 1 litr płynnej masy, liczba porcji zależy od wielkości foremek.