



Tekst i zdjęcie: **badziobad** - Młodszy Kucharz (286)

Krem Brulee

waniliowa pyszność

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- cukier brązowy, 4 łyżecz.
- cukier, 80 g
- żółtka, 6 szt.
- wanilia w laskach, 1 szt.
- śmietana 36%, 400 ml

Sposób przygotowania:

W rondelku powoli zagotowujemy śmietankę z cukrem (1/3 szklanki) i wyłuskany mi ziarenkami z laski wanilii. ----- Gdy zacznie się gotować na brzegach, zdejmujemy z ognia i lekko studzimy. (w trakcie podgrzewania mieszamy co chwilę) ----- Żółtka ubijamy. ----- Dolewamy żółtka do lekko schłodzonej śmietany z cukrem, po łyżce, za każdym razem mieszając. (ma powstać gładki, sztywny krem) ----- Napełniamy foremki, wlewając krem przez sitko. (ta ilość starcza na 4 foremki widoczne na zdjęciu) ----- Wstawiamy na 50 minut do piekarnika, nagrzanego do 100 stopni. ----- Ostudzony krem schładzamy w lodówce przez kilka godzin. ----- Krem posypujemy 1 łyżką brązowego cukru (może być także biały) i karmelizujemy, aby cukier się rozpuścił i lekko zarumienił. ----- Po karmelizacji cukru wkładamy Brulee ponownie do lodówki do czasu jego degustacji.

