



Tekst i zdjęcie: **Ina54** - Kuchcik (50)

Crème brûlée

Crème brûlée to wspaniały klasyczny i wykwintny deser na bazie słodkiej śmietanki i żółtek, a na nim obowiązkowo chrupiący, skarmelizowany cukier. To,

Stopień trudności: Średnie

- ☒ idealne dla dzieci
- ☒ na Wielkanoc
- ☒ Na Boże Narodzenie
- ☒ karnawał
- ☒ bezglutenowe

Składniki:

- śmietanka kremowa, 600 g
- cukier, 70 g
- żółtka, 6 szt.
- wanilia w łaskach, 1 szt.
- cukier trzcinowy, 0 łyżk.

Sposób przygotowania:

Nagrzewać piekarnik do 150 stopni C. Żółtka wymieszać, najlepiej różgą, z cukrem – bez ubijania. Śmietankę lekko podgrzać z ziarenkami wanilii (po przecięciu łaski wanilii wzdłuż na pół, nożem ściągamy ziarenka). Ciepłą (ale nie gorącą) śmietankę powoli wlać do żółtek, i mieszać wszystko, aż cukier zupełnie się rozpuści. Następnie przelać płyn do niewielkich i niewysokich naczyń – warstwa płynu nie powinna przekraczać 3 cm (inaczej krem może się nie ściąć w trakcie pieczenia). Idealne będą kokilki. Naczynia ustawić w większym, płaskim naczyniu z brzegami, np. blaszce do ciasta, ponieważ krem będzie się piekł w wodzie. Blachę wstawić na środkowy poziom piekarnika i ostrożnie, uważając, żeby nie nalać wody do kokilek, uzupełnić wrzątkiem blachę tak, by poziom wody mniej więcej sięgał do wysokości płynu w naczyniach. Piec krem przez 45 minut, do całkowitego ścięcia. Po upieczeniu i pełnym ostudzeniu posypujemy krem cienką warstwą cukru, i za pomocą palnika karmelizujemy go, by utworzył chrupiącą warstwę. Zamiast palnika można w piekarniku włączyć funkcję grilla/przypiekania od góry żeby szybko zrumienić cukier. Podawać schłodzony.

