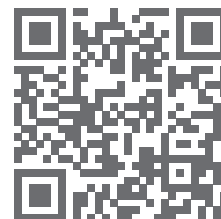


CRÈME BRÛLÉE



OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŠKA

Na prípravu Crème brûlée budete potrebovať (4 porcie):

400 ml 33% smotany
1 vanilkový struk alebo 2 lyžičky vanilkového extraktu
4 žĺtka
50 g kryštálového cukru
cukor na posypanie

A TAKTO NA TO:

Rúru predhrejte na 170 stupňov. Z vanilkového struku vyškrabte semiačka a zmiešajte ich so smotanou. Ak sa rozhodnete použiť vanilkový extrakt, ten použite pred nalievaním do misiek. Smotanu s vanilkou ohrejte, nesmie však vriieť. Žĺtka s cukrom vyšľahajte ručným mixérom do hustej bielej peny a zalievajte horúcou smotanou. Ak použijete vanilkový extrakt, teraz ho pridajte a premiešajte. Zmes nalejte do štyroch misiek a poukladajte do vysokého plechu. Do plechu nalejte vriacu vodu tak, aby boli misky čo najviac ponorené. Dávajte pozor, aby sa voda nedostala do mištičiek. Plech vložte do rúry a pečte 35 – 40 minút. Po upečení nechajte vychladnúť pri izbovej teplote a na pár hodín vložte do chladničky. Tesne pred podávaním posypte povrch crème brûlée cukrom a horákom (flambovacou pištoľou) karamelizujte. Ihneď podávajte.



COOLINARI
jednoducho. chutne.

