

Bleskové crème brulée

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 velké kopečky	kvalitní vanilková zmrzlina
2 ks	žloutek
2 lžíce	cukr krupice



Postup přípravy

Zmrzlinu necháme roztát nebo ji na moment strčíme do mikrovlnné trouby, aby se kompletně rozešla. Poté necháme úplně zchladnout na pokojovou teplotu. V této teplotě bychom již měli mít také připravené žloutky. Zašleháme je do rozpuštěné zmrzliny. Směs vlijeme do malých zapékacích formiček a vložíme do větší zapékací misky. Do misky vlijeme horkou vodu tak, aby sahala přibližně do poloviny výšky formiček. Takto připravený dezert vložíme do trouby vyhřáté na 170°C na asi 35 minut, dokud povrch lehce nezezlátne a při jemném zahýbání není již více tekutý, ale spíše se třese. Vymeme, necháme kompletně vychladnout. Poté povrch zasypeme cukrem a pomocí hořáku (popřípadě v troubě pod grilem) zkaramelizujeme a podáváme.