

Vanilkové crème brûlée

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

400 ml	smetana ke šlehání
90 ml	plnotučné mléko
1 ks	vanilkový lus
5 ks	žloutky
50 g	cukr (nejlépe třtinový) plus cca 2 lžíce na vytvoření krusty



Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180 °C. Vymažeme čtyři porcelánové formičky a umístíme je do vyššího plechu nebo dortové formy. V hrnci smícháme smetanu s plnotučným mlékem. Vanilkový lus rozpůlíme a vydlabeme všechna semínka, vsypeme do směsi. Žloutky vyšleháme s cukrem, ale nesmíme vytvořit pěnu. Smetanu s mlékem zahřejeme a přivedeme k varu. Jakmile začne směs vařit, odstavíme z tepla a smícháme s vyšlehanými žloutky. Celou směs společně vyšleháme ve vodní lázni, dokud nezačne houstnout. Výsledným krémem plníme zapékací mističky, do plechu nalijeme horkou vodu. Pečeme ve troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 30 minut dozlatova. Upečené necháme vychladit nejlépe v lednici. Před podáváním můžeme z krystalového cukru za pomoci opalovací pistole vytvořit lahodnou krustičku.