

## Znáte crème brulée?

---



### Crème brulée a jeho původ

Dezert pocházející z Francie se v kulinářském světě pohybuje již několik století. První písemná zmínka o něm je již z **roku 1691**. Od té doby nechybí na jídelních lístcích těch nejluxusnějších světových restaurací.

**Crème brulée můžeme vizuálně přirovnat k pudingu, nicméně tím podobnost končí.** Krém je velice jemný a smetanový a perfektně jej doplňuje křupnutí sladkého karamelu v každém soustu.

### Jak jej připravíme doma?

Na přípravu klasického crème brulée je zapotřebí pouze pár běžných surovin, proto ale doporučujeme rozhodně na nich nešetřit. Jakmile vycytáte základní recept, můžete už libovolně experimentovat s chutěmi jako například s čokoládou, kávou, skořicí a podobně.

**Více než za samotné ingredience pravděpodobně utratíte za ostatní kuchyňské doplňky, nicméně zde je investice jednorázová.** Jakmile tento cukrářský zázrak ochutnáte, budete se k němu rádi vracet, tudíž malé zapékací mističky, takzvané „ramekin“, a flambovací pistoli jistě využijete. A to nejenom k přípravě crème brulée, jsou to velice variabilní kuchyňští pomocníci, díky kterým budete moci opět trochu pozvednout své kulinářské dovednosti.

# Recept na vanilkové crême brulée

Na cca 6 porcí budeme potřebovat:

- 750 ml smetany ke šlehání
- 6 žloutků
- 85 g cukru krupice + pár lžic na posypání
- 1 vanilkový lusk

Smetanu vlijeme do rendlíku. Vanilkový lusk podélně rozřízneme, vydlabeme semínka a společně s celým luskem přidáme ke smetaně. Na mírném ohni zahříváme těsně pod bod varu. Jakmile se hladina začne hýbat, ihned sundáme a vyndáme lusk. Mezitím vyšleháme žloutky s cukrem, dokud nezesvětlí. Za stálého šlehání přiléváme ohřátou smetanu. Celou směs znovu vlijeme do rendlíku a ještě několik minut prohříváme. Poté s ní naplníme zapékací mističky asi do tří čtvrtin, vložíme je do vyššího pekáče a ten naplníme vodou tak, aby sahala alespoň do poloviny mističek. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C zhruba 30 minut nebo dokud není povrch při mírném zatřesení pevný. Necháme úplně vychladnout. Poté zlehka posypeme cukrem a pomocí flambovací pistole zkaramelizujeme, ihned podáváme. Další možností, jak můžeme na povrchu vytvořit karamel, je polití cukru kapkou vodky a následné zapálení. Alkohol vyhoří a cukr mezitím krásně zkaramelizuje. Tento způsob je využíván spíše v lepších restauracích.

## Vyšší dívčí

Pokud si na základní vanilkový recept již věříte, pohrajte si s chutěmi. **Uberte 50 ml smetany a místo ní do směsi přidejte espresso.** Povrch poté posypejte zemitějším třtinovým cukrem. Nebo sáhněte po citronové kůře a trošce mátového extraktu, který dezertu dodá šmrnc. A jestliže se nebojíte ani netradičních chutí, **přidejte při zahřívání do smetany pár snítek levandule, která dezert krásně rozvoní** K dokonalosti jej poté dotáhnete zkaramelizováním levandulového cukru.