

Švýcarský „pálený“ krém



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/svycarsky-paleny-krem>

Příprava

Cukr s jednou lžící vody opatrně v hrnci zkaramelizujeme: pomalu ho zahříváme, až se rozpustí, a potom necháme pomalu zahřát do karamelové barvy. Když má krásnou světle hnědou barvu, zalijeme mlékem (pozor, zpočátku prská). Trochu mléka necháme stranou. Za stálého míchání vaříme cca 5 minut, až se nám všechen karamel rozpustí. Žloutky smícháme se zbytkem mléka a škrobem v misce. Zmírníme var na minimum a za stálého míchání přidáme směs žloutků se škrobem ke karamelu a lehce táhneme, jen asi 20 sekund. Odstavíme, dáme do misky a necháme v lednici vychladnout. Smetanu vyšleháme do husté konzistence. Vyšlehanou šlehačku opatrně smícháme s vychladlou karamelovou hmotou.

Ingredience

- 160 g cukru
- lžice vody
- 400 ml mléka
- 4 žloutky
- 2 lžice škrobu
- 300 ml 33% smetany

Kategorie

Obyčejný den, Švýcarská, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Návštěva, Rodina, Dezert

Tip k receptu

Svěží jemný dezert, který nejlépe chutná samotný, s rybízem nebo s čerstvými lesními plody.

