

Ananasové crème bruleé



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

811 kalorií , **90 g** cukrů , **44 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/ananasove-creme-brulee>

Příprava

Ananas nakrájíme na tenké plátky (pár kostek ananasu si necháme na ozdobu). Plátky naskládáme na plech a poklademe máslem a zasypeme třtinovým cukrem. Pečeme 5 minut na 250 °C. Mléko a smetanu smícháme se skořicí a přivedeme k varu. Žloutky promícháme se 75 ml cukru krupice a vanilkou. Asi třetinu smetany nalijeme ke žloutkům za stálého šlehání. Poté celou směs vmícháme do zbytku smetany a pořádně prošleháme. Do misek na crème bruleé dáme na dno ananas. Zalijeme smetanovou směsí a naskládáme do větší pečicí nádoby, kam nalijeme vodu, aby dosahovala 3/4 výšky misek na crème bruleé. Pečeme hodinu na 200 °C. Poté necháme vychladnout. Zbytek cukru rozdělíme do mističek a buď pod grilem nebo flambovací pistolí vytvoříme karamelovou krustu. Podáváme ozdobené mátou a kousky čerstvého ananasu.

Ingredience

- 1 ananas
- 3 žloutky
- 50 g másla
- 90 g třtinového cukru
- 270 g cukru krupice
- 300 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 120 ml plnotučného mléka
- 1 lžička skořice
- 1 lžička vanilkové esence
- 1 lžíce máty peprné

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Dezert

Tip k receptu

Ananas můžeme vyměnit i za jiné ovoce.

