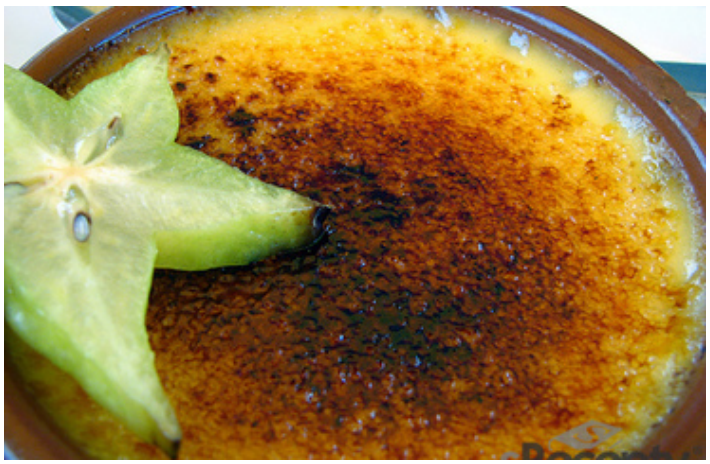
Crème brûlée - francouzská klasika



Obtížnost:

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: **4**

420 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: https://srecepty.cz/creme-brulee-francouzska-klasika

Příprava

Troubu si předehřejeme na 250°C. V hrnečku si smícháme mléko se smetanou a 2 lžícemi cukru krystal a rozříznutou vanilku (nejlépe čerstvou). Vše přivedeme za stálého míchání k varu. Mezitím si smícháme 2 zbývající lžíce krystalu, žloutky a bílky. Do této směsi pak vlijeme mléko se smetanou, které nám mezitím prošlo varem a ušleháme spolu s pár kapkami koňaku nebo jiného alkoholu (není to nutné). Vše scedíme přes hrubší plátýnko nebo cedník s co nejmenšími otvory. Přelijeme do nádoby tak, aby se nevytvořila pěna, ale byla to hladká hmota. Rozlijeme do 4 keramických misek a ty poskládáme na hlubší plech, který dolijeme vařící vodou tak, aby sahala do poloviny keramických misek. Vše přikryjeme alobalem a pečeme v troubě cca 1,5 hodiny. Pak vyjmeme a necháme v lednici vychladit. Před podáváním posypeme misky hnědým cukrem (může být i normální drcený krystal) a necháme zprudka opéct na vysokém stupni grilu. TIP: Krém se může ochutit alkoholem nebo jinou příchutí. Ihned podávat protože karamel měkne. Nahoře se crém může ozdobit bobulovitým ovocem, šlehačkou i jinak dle fantazie.

Ingredience

- 250 ml 35% smetany
- 90 ml mléka
- 3 lžíce cukru krystal (jemně drceného)
- 1/2 tobolky vanilky
- 3 žloutky
- 1 bílek
- 4 lžíce hnědého cukru
- pár kapek koňaku (nemusí být)

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Dezert

Tip k receptu

Musíme ihned podávat, jinak karamel změkne a není dobrý. Ozdobit můžete naříznutou hruškou nebo borůvkami či brusinkami. malinami také nic nezkazíte. Někdo zdobí šlehačkou, ale osobně tuto kombinaci nemám ráda.