

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 vychtáte 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.