

Dezert Crème brûlée

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 ks	vanilkový lusk
430 ml	smetana na šlehání
5 ks	žloutek
40 g	krystalový cukr
trochu	moučkový cukr (na krustu)



Postup přípravy

Nejprve si přehřejeme troubu na 140°C a podélně rozkrojíme vanilkový lusk. Nožem z něj vyškrábeme vanilkovou dřevku a dáme ji spolu s luskiem a se smetanou ohřát na mírný oheň. Mezitím si smícháme ve větší nádobě žloutky s cukrem. Dáváme přitom pozor, aby se na směsi netvořila pěna. Jakmile smetana s vanilkou začne vařit, odstavíme ji z ohně. Za stálého míchání smetanu pomalu vlijeme do mísy ke žloutkům. Vzniklou směs žloutků a smetany ihned scedíme přes sítko a rozlijeme do misek na Crème brûlée (musí být ohnivzdorné). Naplněné misky přendáme do hlubšího pekáče, kam opatrně přilijeme vroucí vodu – ta by měla dosahovat výšky krému v miskách. Pekáč poté vložíme do vyhřáté trouby. Po 20 až 30 minutách pekáč opatrně vyndáme z trouby. (Krém má být dostatečně tuhý. Pokud by některé porce byly uprostřed stále tekuté, nechte je ještě chvíli odpočívat v lázni.) Hotový krém ochladíme (ideálně ve studené vodní lázni) a poté vložíme asi na 4 hodiny do ledničky. Před podáváním dezert posypeme cukrem (na každou mističku dáme 1/2 lžičky moučkového cukru), který musíme ještě zkaramelizovat. K tomu je nejlepší použít speciální kuchyňský hořák – flambovací pistoli, popř. můžeme také udělat karamelizování pod grilem v troubě (tam je však nevýhoda v tom, že dezert se nám ohřeje celý). Zkaramelizovaný dezert Crème brûlée ihned podáváme.