

Crème Brûlée



Autor: **ABITETOAT**
Przepisów: **42** Ocena: **334**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1 śmietanka kremówka 36%
- 1 laska wanilii
- 1/3 szklanki cukru
- 6 żółtek

Sposób przygotowania:

- 1 Śmietankę z cukrem i miąższ z wanilii (wanilię rozkrójdzie po całej jej długości i wydłubcie miąższ) podgrzewam na małym ogniu aż na brzegach zaczną się robić bąbelki. Żółtka ubijam na masę ale staram się jej nie napowietrzyć - ma być sztywna i błyszcząca a nie puszysta. Do żółtek dodaję śmietankę, którą wcześniej odstawiłam aby trochę wystygła. Mieszam. Tak przygotowaną masę przelewam do foremek i wstawiam do piekarnika nagrzanego na 100 stopni i piekę przez 50 minut. Wyjmuję i wstawiam do lodówki - najlepiej na całą dobę, najkrócej na 5 godzin. W tym czasie masa zeszywnieje. Po wyjęciu z lodówki górę posypuje cukrem i przyrumieniam moim ulubionym kuchennym palnikiem.

Twoje notatki do przepisu: