CRÈME BRÛLÉE

Ingrediencie

100g	vajec (cca 3-4 vajcia)
60g	kryštálového cukru
1ks	vanilkového struku
0,25l	mlieka
0,25l	smotany na šľahanie
na poprášenie	hnedý cukor

Čas prípravy

60 minút

Náročnosť

Postup prípravy

POSTUP:
V miske zmiešame žĺtka s cukrom a vanilkou. V hrnci zohrejeme mlieko a smotanu. Cez sitko nalejeme na žĺtkovú zmes zohriate mlieko so smotanou a ihneď miešame. Nalejeme do pripravených ohňu vzdorných misiek. Pečieme na 100°C cca 45-50 minút. Nezabudnite, že po upečení sa stred musí ešte pri mykaní triasť. Misky odložíme do chladničky minimálne na 2 hodiny.

Pred konzumáciou ich jemne cez sitko poprášime hnedým cukrom. Pištolou cukor roztopíme a postup ešte raz zopakujeme. Musí sa vám vytvoriť chrumkavá cukrová vrstva.

Bon appétit!

Piekli ste so mnou?

Potešíte ma ozna?ením vo Vašej storke na sociálnych sie?ach.

Instagram: natacha_pacal_patisserie

Facebook: Natacha Pacal patisserie_official