

Crème brûlée

ze świeżą wanilią



Pyszny i sprawdzony sposób na domowy deser.

Potrzebne składniki:

- żółtka jajek 5 szt.
- biały cukier 50 g
- owoce sezonowe (np. truskawki, jeżyny lub porzeczki)
- słodka śmietanka 500 ml
- cukier brązowy 50 g
- wanilia 2 laski

Przygotowanie:

- 1** Przelej śmietankę do garnka i dodaj do niej obie laski wanilii. Doprowadź do wrzenia i bardzo delikatnie gotuj przez 5 minut.
- 2** W osobnym naczyniu dokładnie utrzyj żółtka jajek oraz biały cukier, a następnie wlej krem śmietankowo-waniliowy do żółtek i połącz wszystko w jednolitą masę.
- 3** Po uprzednim przelaniu przez sito, masę nałóż do foremek i piecz w wodnej kąpieli przez 50 - 60 minut w piekarniku rozgrzanym do 120 stopni.
- 4** Upieczony deser posyp brązowym cukrem i skarmelizuj go za pomocą palnika gastronomicznego, a na koniec udekoruj owocami.