

# Creme brulee z owocami

Creme brulee z Pastą waniliową

ok. 4 - 5 porcji



średni

20 Min.



## Składniki:

### Krem:

500 ml śmietanki 30% tł.

2 łyżeczki Pasty waniliowej z wanilii

Bourbon z Madagaskaru z ziarenkami wanilii Dr. Oetkera

6 szt. żółtek

80 g cukru

### Do dekoracji:

4 - 5 łyżeczek cukru

200 g borówek amerykańskich

## 1 Sposób przygotowania:

Przygotuj 4 kokilki żaroodporne i ustaw je na głębokiej blasze np. z wyposażenia piekarnika. Piekarnik nagrzej do temp. 110°C.

Śmietankę razem z pastą waniliową podgrzej w rondelku a gdy tylko się zagotuje od razu zdejmij z palnika. Żółtka wymieszaj różgą w misce a następnie dodaj powoli zagotowaną śmietankę i dokładnie ale delikatnie wymieszaj (aby nie napowietrzyć masy). Rozlej masę po równo do kokilek.

## 2 Pieczenie:

Kokilki wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 110 °C**

**Czas pieczenia: ok. 60 min.**

Po upieczeniu wystudź deser w uchylonym piekarniku, a po wystudzeniu schłódź w lodówce ok. 3 - 4 h.

### 3 Karmelowa skorupka:

Po schłodzeniu, osusz wierzch każdego kremu ręcznikiem papierowym i posyp łyżeczką cukru. Cukier opal palnikiem cukierniczym lub skarmelizuj pod mocno rozgrzanym grillem w piekarniku - przez kilkanaście sekund, tak by nie podgrzać deseru.

Podawaj z ulubionymi owocami lub konfiturami.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Pasty waniliowej Intense możesz użyć zamiennie [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon](#) lub [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).