

Klasyczny Creme Brulee

Deser przygotowywany na bazie kremu z żółtek, śmietanki, cukru i laski wanilii, uwieńczony warstwą karmelu.

6 porcji    średni  40 Min.



Składniki:

Do natłuszczenia:

1 łyżka masła (do wysmarowania kokilek)

Składniki:

1 opak. Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera

500 ml śmietanki 30% tł.

6 szt. żółtek

70 g cukru

Do dekoracji:

3 łyżki cukru trzcinowego

1 Sposób przygotowania:

Kokilki wysmaruj masłem. Laskę wanilii przekrój na pół i łyżeczką wybierz ziarenka. Śmietankę przelej do rondelka, dodaj ziarenka wanilii, zagotuj i ostudź. Żółtka ubij z cukrem na jasną masę i stopniowo dodawaj ostudzoną śmietankę z wanilią. Delikatnie wymieszaj. Kokilki wypełnij masą 2/3 foremek.

2 Pieczenie:

Wstaw do podgrzanego piekarnika i piecz, aż masa stanie się lekko galaretkowata. Z wierzchu nie może być przypieczona.

Piekarnik elektryczny: 120 °C

Czas pieczenia: ok. 60 min.

Wyjmij z pieca i ostudź. Schłódź w lodówce co najmniej 4h.

3 Dekorowanie:

Tuż przed podaniem posyp wierzch równą warstwą brązowego cukru. Cukier karmelizuj przy pomocy palnika spożywczego, do momentu rozpuszczenia się cukru i pojawienia się złocistej skorupki.



Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Laski wanilii możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [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.

