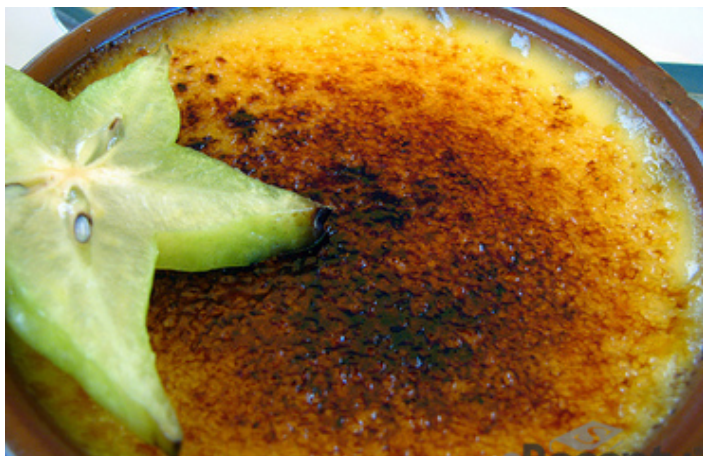


# Crème brûlée - francouzská klasika



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 4

420 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/creme-brulee-francouzska-klasika>

## Příprava

Troubu si předehřejeme na 250° C. V hrnečku si smícháme mléko se smetanou a 2 lžícemi cukru krystal a rozříznutou vanilku (nejlépe čerstvou). Vše přivedeme za stálého míchání k varu. Mezitím si smícháme 2 zbývající lžičce krystalu, žloutky a bílky. Do této směsi pak vlijeme mléko se smetanou, které nám mezitím prošlo varem a ušleháme spolu s pár kapkami koňaku nebo jiného alkoholu (není to nutné). Vše scedíme přes hrubší plátýnko nebo cedník s co nejmenšími otvory.

Přelijeme do nádoby tak, aby se nevytvořila pěna, ale byla to hladká hmota. Rozlijeme do 4 keramických misek a ty poskládáme na hlubší plech, který dolijeme vařící vodou tak, aby sahala do poloviny keramických misek. Vše přikryjeme alobalem a pečeme v troubě cca 1,5 hodiny. Pak vyjmeme a necháme v lednici vychladit. Před podáváním posypeme misky hnědým cukrem (může být i normální drcený krystal) a necháme zprudka opéct na vysokém stupni grilu. TIP: Krém se může ochutit alkoholem nebo jinou příchutí. Ihned podávat protože karamel měkne. Nahoře se krém může ozdobit bobulovitým ovocem, šlehačkou i jinak dle fantazie.

## Ingredience

- ✓ 250 ml 35% smetany
- ✓ 90 ml mléka
- ✓ 3 lžičce cukru krystal (jemně drceného)
- ✓ 1/2 tobolky vanilky
- ✓ 3 žloutky
- ✓ 1 bílek
- ✓ 4 lžičce hnědého cukru
- ✓ pár kapek koňaku (nemusí být)

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Dezert



## Tip k receptu

Musíme ihned podávat, jinak karamel změkne a není dobrý. Ozdobit můžete naříznutou hruškou nebo borůvkami či brusinkami. malinami také nic nezkazíte. Někdo zdobí šlehačkou, ale osobně tuto kombinaci nemám ráda.

