

Krém Karamel



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 10

586 kalorií , **1 g** cukrů , **41 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Trisha

Odkaz: <https://srecepty.cz/krem-karamel>

Příprava

Půlku krupicového cukru nasypeme na ocelovou pánev, pokropíme vodou a zvolna, za stálého míchání, necháme zkaramelizovat do mírně hnědé barvy. Polovinu karamelu hned rozlijeme do předem máslem vymazaných formiček, tak aby to bylo mírně pokryto karamellem. Do zbylého karamelu přilejeme 2/3 mléka, zbytek cukru a vanilkový cukr. Potom přilijeme pudinkový prášek se zbylým mlékem. Vejce pečlivě rozšleháme a za stálého míchání přilejeme do karamelové hmoty, kterou zahříváme nad párou. Zhoustlý krém procedíme a za občasného míchání necháme prochládnout. Prochladlý krém rozdělíme do formiček s karamellem. Naplněné formičky vložíme do nádoby s vodou a pečeme asi hodinu v mírně zahřáté troubě. Vychladlý krém vyklopíme na talířek a ozdobíme šlehačkou s moučkovým cukrem.

Ingredience

- 300 g cukru krupice
- 3 lžičky vody
- 750 ml mléka
- sáček pudinkového prášku
- sáček vanilkového cukru
- 5 vajec
- 300 ml smetany ke šlehání
- 20 g cukru moučka
- lžíce másla na vymazání formiček

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Návštěva, Dezert

