

Crème brûlée

Kao u restoranu

4 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

5 žumanca
200 g slatke pavlake
150 ml mleka
60 g šećera (4 kašike)
1 šipka Dr. Oetker Burbon vaniline
šipke

Posipanje:

otprilike 20 g šećera

1 Priprema:

U činiji za mućenje pomešajte žumanca, slatku pavlaku, mleko i šećer pomoću metlice za šne. Mešavinu propustite kroz cediljku. Dobro sjedinite tečnost sa srži burbon vanila šipke i sipajte u činijice. Stavite činijice u tepsiju, koju ćete toliko napuniti vodom, da činijice do pola stoje u vodi. Stavite tepsiju na srednji nivo rerne.

Temperatura rerne otprilike 140 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 120 °C

Nivo rerne: srednja

Krem izvadite iz vodene kupke i ostavite da se ohladi na rešetki.

2 Karamelizovanje:

Karamelizujte kulinarskim brenerom. Za karamelizovanje možete da koristite i šećer u prahu, korica će u tom slučaju biti nežnija.