Crème Brûlée

50—70 Min

Príprava

1. Vanilkovú dužinu vrátane struku, pomarančovej kôry a vylisovanej šťavy priveďte do varu spolu s mliekom. Potom odstavte z ohňa a nechajte 10 minút lúhovať.
2. Vyberte struk a šupku, pridajte smotanu na šľahanie a zahrejte na miernom ohni.
3. Medzitým v miske zmiešajte žĺtky a cukor. Vmiešajte mlieko a šľahačkovú zmes.
4. Umiestnite formičky na koláče do plechu naplneného horúcou vodou. Formy by mali byť asi do 2/3 ponorené vo vode.
5. Nalejte zmes a pečte 40 minút pri 130 °C na strednej priečke. Vyberte z rúry, nechajte vychladnúť a nechajte v chladničke cez noc.
6. Asi 30 minút pred podávaním vyberte z chladničky, aby sa crème brûlée trochu aklimatizovalo. Posypeme tenkou vrstvou hnedého cukru a skaramelizujeme pomocou Bunsenovho horáka.
7. Nakoniec ozdobte pomarančovými plátkami a nakrájanými pistáciami.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

250 ml	Smotana na šľahanie
200 ml	Mlieko
4 ks	Vaječný žĺtok
70 g	Cukor
1 ks	Krvavý pomaranč
0.5 ks	Vanilka Bourbon
4 ČL	Hnedý cukor na karamelizáciu
0.5 ks	Solené a pražené pistácie