



Crème Brûlée

🕒 50—70 Min   

Príprava

- 1 Vanilkovú dužinu vrátane struku, pomarančovej kôry a vylisovanej šťavy prived'ite 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 žltok
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

