

# Krem Brulee ( Creme brulée)

Przepis dodany przez użytkownika ds



**Fantastyczny, delikatny krem jajeczno- waniliowy z karmelową skorupką .**

Czas przygotowania: 5 godzin

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

## Potrzebne składniki:

- Śmietana UHT 36% - 500 ml
- Łaska wanilii - 1 szt.
- Żółtka - 6 szt.
- Cukier - 1/2 szkl.
- Cukier do karmelu - 6 łyżeczka(i)

## Przydatne akcesoria:

kokilki, rondel, sitko, palnik

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Piekarnik nagrzać do 150stopni.  
Do rondla wlać śmietanę. Wanilię przeciąć na pół i tępą stroną nożem wyskrobać ziarenka, wrzucić wszystko do garnka.  
Całość podgrzewać ciągle mieszając, do momentu, aż na wierzchu zaczną pojawiać się pęcherzyki.
- 2.** W misce delikatnie połączyć żółtka z cukrem. Absolutnie NIE nadaje się do tego mikser gdyż zrobi nam się biszkopt;) Masa ma być jednolita, bez pęcherzyków.
- 3.** Do miski z jajkami powoli wlewamy gorącą śmietanę.  
Aby krem nam się nie zwarzył najlepiej śmietanę wlewać po jednej łyżce energicznie mieszając. Kiedy zawartość miski będzie ciepła wówczas bez problemu można wlać resztę śmietany, cały czas pamiętając o mieszaniu. Na tym etapie krem przelewamy przez sitko, pozbywając się resztek wanilii i ewentualnych grudek.
- 4.** W naczyniu żaroodpornym lub w brytfannie układamy kokilki i ostrożnie przelewamy krem do kokilek zostawiając od góry ok 1 cm. Do naczynia wlewamy wodę, tyle aby kokilki były zamoczone do połowy, może ciut wyżej. I wstawiamy krem do piekarnika na środkową półkę. Pieczemy 30-40 min. Po 40 min. wyjmujemy krem z piekarnika i sprawdzamy czy jest gotowy potrząsając nim za pomocą szczypiec. Jeśli krem rusza się jak galareta musimy jeszcze wydłużyć czas pieczenia, a jeśli jest sztywny wyjmujemy i pozostawiamy do schłodzenia.
- 5.** Ostatni etap to karmel:)  
Najlepiej przygotować go tuż przed podaniem, ponieważ smak zimnego kremu z ciepłym karmelem to niesamowite połączenie.  
  
Każdy krem posypujemy łyżeczką cukru. Za pomocą palnika przypalamy cukier uważając, aby nie spalić za mocno, bo karmel będzie gorzki.  
Smacznego!)

## Jak podawać?

Przed podaniem krem powinien być dobrze schłodzony, najlepiej zrobić go dzień wcześniej i wstawić do lodówki.

**Uwagi:**

Jeśli nie mamy palnika, karmel możemy zrobić w piekaniku stawiając kokilki na najwyższym poziomie z opcją grill na 200-220 st.

Zastąpienie prawdziwej wanilli sztucznym aromatem to grzech!;)

\\\\\\\\\\\\\\

Podany czas zawiera czas przygotowania ok.30 min, i minimalny czas chłodzenia.

