

Crème Brûlée Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 30 minuta

Spremno za 60 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Mlijeko 125g
- Slatko vrhnje 125g
- Šećer 60g
- Žumanjci 60g
- Vanilija u prahu

Upute

1. Zagrijte mlijeko, slatko vrhnje i vaniliju u prahu dok ne proključaju. U drugoj zdjeli miksajte žumanjke i šećer oko jedne minute.
2. Pažljivo izlijte vruću smjesu u žumanjke dobro miješajući, dok smjesa ne postane jednolika.
3. Procijedite smjesu u čistu posudu i ostavite je da se ohladi.
4. Rasporedite smjesu u posudice za crème brûlée. Obratite pozornost na mjehuriće na površini kreme. Ako ih vidite, pažljivo ih spalite plamenikom dok ne nestanu, pa nastavite s izradom kreme.
5. Stavite posudice za crème brûlée u lim za pečenje do pola napunjenom vodom i pecite na 150°C, dok se krema ne stisne, otprilike 30 minuta. Ostavite ih da se ohlade, najbolje preko noći.
6. Neposredno prije posluživanja pospite površinu kreme šećerom, pa ga karamelizirajte plamenikom.