Продукти:

4 яйца

600 мл прясно мляко

50 г кафява захар

1 чаша течна сладкарска сметана

1 течна ванилия

Приготвяне:

Разделете жълтъците от белтъците. В тенджерка смесете прясното мляко и захарта. Сложете на тих огън млякото да се сгрее, докато захарта се разтопи напълно. Разбийте жълтъците с миксер в отделна купичка. Долейте към тях сметаната и разбийте с миксер.

След като сте разбили яйцата със сметаната много бавно излейте тази смес към млякото, за да не се сготвят или пресекат яйцата. Бъркайте непрекъснато. Междувременно прибавете и ванилията. След като всичко е добре смесено разпределете сместа в подходящи за крем брюле керамични купи.

Печете в загрята на 150 градуса фурна за около 30 минути или до готовност. Препоръчително е да печете върху тава с вода, за да се увеличи влажността във фурната. Печете, докато кремът брюле хване кафява коричка. Извадете от фурната и охладете напълно.

Преди да сервирате крема поръсете с още малко кафява захар и запечете отново във фурната за постигане на брюле ефекта. Ако имате газова горелка още по-добре!

Прочети още на: https://www.az-jenata.bg/a/94-glazuri-i-kremove/36708-krem-brule-s-vaniliia-/