


Класически Крем брюле

Любим десерт, който никога няма да излезе от десертна мода

6 порции (/доза)

 Лесно

 up to 60 Min.



Съставки:

Продукти:

625 мл сметана
1 пак. бурбонска ванилова захар
Dr.Oetker
8 бр. жълтъци
100 г захар
60 мл ликьор (Амарето)
4 ч.л. кафява захар

- 1 Загрейте фурната до 150 °C. Пригответе 6 форми за крем брюле с вместимост 185 мл и ги поставете в тава за печене.

В касерола сложете сметаната и ваниловата захар. Затоплете за около 5 мин, докато сместа се загрее добре, но без да кипва. Разбийте жълтъците и захарта в голяма купа до пухкава смес, добавете ликьора и смесете добре. Налейте сметаната към жълтъците, прецедете през фина цедка и разпределете във формичките.

- 2 Гответе крема 30 мин, докато стегне леко. Извадете формичките от тавата и охладете за около 2 часа на стайна температура. Покрийте с фолио и приберете в хладилника за около 6 часа.

Поръсете кафявата захар върху крема и запечете за 2-3 мин на функция грил или разтопете с горелка. Оставете захарта да се охлади и поднесете.

- 3 Използвайте останалите белтъци от рецептата за приготвяне на [Крем брюле торта в чаша](#).