

# 05 CRÈME BRÛLÉE

- 500 ml 33 % smetany
- 250 g žloutků
- 70 g cukru krystal
- 1 vanilkový lus
- třtinový cukr
- čerstvé ovoce na ozdobu  
– jahody, maliny, ostružiny,  
borůvky

Smetanu, žloutky a cukr vložíme do mísy kuchyňského robota. Rozřízneme vanilkový lus a přidáme semínka do směsi. Vše společně vyšleháme v kuchyňském robotu. Naplníme si mističky do 3/4, vložíme je do pekáče, který naplníme vodou, do 1/3 výšky mističek. V této vodní lázni pečeme v troubě na 130 °C po dobu 35-40 minut. Následně necháme vychladnout. Posypeme třtinovým cukrem a zaflambujeme cukrářskou pistolí, dokud cukr nezakaramelizuje. Nakonec dozdobíme lesním ovocem.

Pro přípravu využijte Kuchyňský robot PRO.

