Crème brûlée

Hozzávalók:

500 ml tejszín
185 ml tej
125 g finom kristálycukor
1 db vaníliarúd
5 tojássárgája
1 tojásfehérje
kristálycukor a tetejére

Elkészítés:

1. Előmelegítjük a sütőt 120 °C-ra.
2. A tejszínt, a tejet, a cukor felét és a hosszában félbevágott vaníliarudat egy lábasban épphogy felforraljuk.
3. A cukor másik felét, a tojássárgáját és a tojásfehérjét kikeverjük, majd a forró tejszínes keveréket kevergetve rászűrjük.
4. A keveréket kis tálkákba adagoljuk. A tálkákat tepsibe helyezzük, a tálkák falának feléig feltöltjük a tepsit vízzel, majd sütőbe tesszük. Kb. 1,5 órát sütjük, amíg a krém közepe is megszilárdul. Hagyjuk kihűlni, majd tálalásig hűtőbe tesszük.
5. Tálalás előtt a tetejét egyenletesen megszórjuk finom kristálycukorral és szakácsfáklyával karamellizáljuk. Azonnal tálaljuk.

Megjegyzés:

1. Nekem ez az adag 7 tálkába elegendő.
2. A tepsi aljába érdemes egy konyhai törlőkendőt tenni, hogy ne csúszkáljanak el benne a tálkák.