Kawowy creme brulee

smakujmy

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- śmietanka 30 % - 200 ml
- cukier - 50 g
- kawa rozpuszczalna - 1 łyżeczka
- esencja waniliowa - 1 łyżeczka
- żółtka - 2-3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śmietanę zagotować z esencją waniliową. Żółtka roztrzepać z cukrem przez ok. 1 min (nie robimy kogla – mogla). Do gorącej śmietanki dodać kawę i wymieszać. Gorącą zalać żółtka, cały czas mieszając trzepaczką. Powstałą masę przelać do naczynek żaroodpornych. Naczynka wstawić do głębokiej blachy wypełnionej gorącą wodą, do połowy wysokości naczyń. Całość wstawić na ok. 40 min do nagrzanego piekarnika do 140 st. C i piec aż krem będzie sprężysty i twardy w środku.