



Crème brûlée

4 porce



snadná příprava

do 25 minut



- 1 Na dezert v kastrůlku smícháme mléko se smetanou. Přidáme pudingové prášky a skořicové cukry a za stálého míchání povaříme do zhoustnutí. Nalejeme do misek a necháme vychladnout.
- 2 V kastrůlku připravíme želé s vínem, džusem a skořicovým cukrem podle návodu na obale. Odstavíme a ihned vmícháme višně. Do podávání dezertu necháme stranou.
- 3 Dezert před podáváním posypeme třtinovým karamelovým cukrem. Krustu vytvoříme buď pomocí flambovací pistole, nebo tak, že misky vložíme na pár minut do trouby na funkci grilu.
- 4 Nakonec Crème brûlée ozdobíme višněmi.

Přísady::

Na dezert:

300 ml mléko polotučné
200 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Premium Puding Extra
Karamel Dr. Oetker
2 balení Skořicový cukr Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balíček Dort-želé čiré Dr. Oetker
150 ml červené víno
100 ml džus pomerančový
2 balení Skořicový cukr Dr. Oetker
175 g višně (mražené bez pecek)

Na krustu:

2 balíčky Třtinový cukr karamelový Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

4 ks žáruvzdorné misky (objem asi 125 ml)
flambovací pistole (nemusí být)

