



Crème brûlée erdei gyümölcsökkel

Hozzávalók:

- 2 rúd vanília
- 500 g tej
- 500 g tejszín
- 200 g tojássárgája
- 160 g kristálycukor
- 2–3 ek. kristálycukor
- 300 g friss bogyós gyümölcs
vegyesen
(opcionális)
- 50 g aszalt áfonya
- 50 g aszalt eper
- 50 g aszalt szeder

Elkészítés:

1. A tejet és a tejszínt a vanília rúd kikapart magjaival felfőzzük.
2. Habütstben a cukorral felhabosítjuk a tojássárgáját, majd a tűzről levett, kicsit visszahűlt tejes alaphoz keverjük. Amennyiben aszalt gyümölcsökkel gazdagítjuk, ezeket szórjuk először sütőformák aljába, majd osszuk el a brulée alapot rajtuk (lehetőleg teljesen fedje az aszalványokat).
3. 90–100°C-ra előmelegített sütőben, vízfürdőbe állítva 40–50 percig süssük.
4. Sütés után, minimum pár órára a formákat hűtőbe tesszük. Tálalás előtt megszórjuk egyenletesen a tetejüket cukorral, majd szakács fáklyával megkaramellizáljuk.
5. A megmosott gyümölcsöket a tetejükre tálaljuk.