

Crème brûlée

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

4 dl mlieka, cukor (2 PL) a vanilkový struk (2 ks) privedieme do varu. V ďalšej mise vymiešame žltka (3 ks), múku a zvyšné mlieko, pridáme trochu teplého mlieka, z ktorého sme vybrali vanilkový struk, a dobre zamiešame. Všetko preložíme do hrnca. Za neustáleho miešania znovu privedieme do varu, precedíme a necháme vychladnúť. Po vychladnutí pridáme do zmesi mascarpone (2 PL) a vylejeme do nízkych a širokých misiek. V hrnčeku rozpustíme trstinový cukor v 2 polievkových lyžiciach vody na karamel, ktorým polejeme povrch každej tortičky. Tento dezert konzumujeme hneď, neodporúčame ho vkladať do chladničky.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 25 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Žítok** - 84 g
- **Vanilkový struk** - 4 g
- **RAJO Vegan krém a la mascarpone 250 g** - 25 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

