



Hozzávalók:

5 dl zsíros habtejszín, 1 vaníliarúd kikapart belseje vagy pár csepp vaníliakivonat (lehet 1 kiskanál vaníliás cukor is), 6 tojássárgája, 3-4 evőkanál kristálycukor
a formák kikenéséhez: 2 dkg vaj
a tetejére: 3-5 kiskanál kristálycukor

1. A tejszínt egy lábasban, a vaníliával ízesítve majdnem fölforraljuk - amikor a szélén körben megjelennek a buborékok, akkor már jó. A tűzről levesszük.
2. Közben a tojások sárgáját a cukorral, elektromos habverővel 3-4 perc alatt szinte fehéredésig, krémesre verjük. Apránként, kanalanként beledolgozzuk a forró tejszínt. A lényeg, hogy sima massa legyen, de nem kell sok levegőt belejuttatva fölverni a tejszínt, mert akkor lesz szép a brûlée a végén, ha nem esik össze, és a belseje sima, buborékmentes.
3. Öt tűzálló pudingformát kivajazunk, a masszával teletöltjük. Tepsibe rakjuk és annyi vizet öntünk köré, amennyi a formák feléig ér. Előmelegített sütőben (160 °C; légkeveréses sütőben 150 °C) kb. 35 percig sütjük. Akkor jó az állaga, ha összeállt, inog, mint a kocsonya, és nem túl kemény.
4. Mindegyikre egy kevés cukrot szórunk, amit forró grillsütőben, még jobb, ha szakácsfáklyával a tetejére karamellizálunk. Így ez egy vékony kemény réteget képez a tetején, míg alatt ott a selymesen sima, kocsonyás állagú tejszínes krém. Ez a kettőség teszi igazán egyedivé ezt a nagyszerű desszertet, ami csak frissen finom.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 453 kcal