Karamelový krém z čerstvého Jihočeského mléka a smetany

75 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 2 porce)

Karamel:

- 200 g cukru
- 40 ml vody

Dokončení:

- 40 g cukru
- 3 žloutky
- 1 vejce
- 10 g vanilkové pasty
- 200 g čerstvého Jihočeského plnotučného mléka
- 100 g Jihočeské smetany + 150 g na ozdobu

Návod na přípravu:

Na pánvi přivedeme k varu cukr s vodou a vaříme do konzistence karamelu. V míse smícháme žloutky, vejce a cukr. V hrnci přivedeme k varu čerstvé Jihočeské mléko s Jihočeskou smetanou a vanilkovou pastou, a za stálého míchání pomalu přiléváme do směsi s vejci. Do dvou malých zapékacích misek nalijeme karamel a polijeme mléčnou směsí. Na plech položíme mokrou utěrku a na ni vložíme zapékací misky. Plech polijeme trochou vody, aby misky byly cca půl centimetru ponořeny. Pečeme v předehřáté troubě při 110–115 °C cca 55–60 minut. Hotový dezert vyklopíme na talíř a ozdobíme našlehanou Jihočeskou smetanou.