

okoladni Krem Brule



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **425 ml**pavlake
- **3**žumanceta
- **85 g**Menaž cokolade
- **80 g**smeeg šecera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgejemo rernu na 150 stepeni Celzija. Stavimo pavlaku na nisku temperaturu i pustimo da provri. Sklonimo sa šporeta i pustimo da se ohladi. U ciniji stavimo žumanca i pola šecera. Izmešamo.

Uspemo pavlaku i cokoladu. Stavimo male cinijice (rameskin) u dublju tepsiju i napunimo vodu do polovine cinijica.

Stavimo foliju preko svega. Ostavimo da se pece oko 25 do 30 minuta dok je peceno sa strane ali još meko u sredini. Ostavimo u frižideru najmanje 4 sata.

Idealno je ako imamo onu spravicu koja plamenom završi karamelizovanje šecera. Ako nemate, kao ja, samo stavite na kratko ispod grila.

Savet

Mislim da ne postoji lakši dezert za pravljenje od ovoga. Uobiajan je bez okolade i pravi se po istom postupku, ali mi koji volimo okoladu se slažemo da je sa njom još bolji.