

Brule



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Džem od pomorandže

- **300** goljuštenih pomorandži
- **50-100** gšecera

Krem

- **1.5** cašajogurta
- **1** cašapavlake
- **1** kašikašecera
- **1** vanilin šecer

Priprema

Napraviti malo rei džem od pomorandže (možete koristiti bilo koje voće-maline, jagode, višnje...), kuvati ga sa šećerom oko 20-ak minuta.

Džem sipati u posudice ili čaše za posluž enje i staviti u frižider da se ohladi 20-ak minuta. Za to vreme napraviti krem od jogurta, pavlake, šecera i vanilin šecera tako što sve sastojke blago pomešate kašikom (ne mikserom).

Preko ohlaenog džema sipati krem, ukrasiti desert po želji i ostaviti ga još neko vreme u frižideru da se i krem stegne.

Savet

Džem od pomoradži je gotov kada nestane pena na površini. Brule možete ukasiti karamel sosom koji se priprema tako što se kuva pavlaka sa smeim šeerom dok ne dobije potrebnu gustinu karamel sosa.