

Krem, i to brule



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 žumanaca
- 75 g Sunoko šećera
- 250 ml slatke pavlake
- 1/2 kašičice arome vanile

Priprema

Pripremite bar šest vatrostalnih posuda za brule, premažite ih uljem i poređajte ih u drugu duboku posudu u koju treba da sipate ključalu vodu.

Žumanca umutite penasto sa **Sunoko šećerom**, dodajte slatku pavlaku i sve dobro izmešajte.

Dobijenu smesu podelite u pripremljene posude. Pecite na 160 C oko 40 minuta.

Posude izvadite iz vode i ostavite da se ohlade. Pospite ih sa Sunoko šećerom i stavite u rernu sa uključenim gornjim grejcem tako da se šećer otopi i da se dobije lepa smeđa hrskava korica.

Poslužite sa osmehom!

Savet