

?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** smeđeg šećera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrijemo 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 šećera. 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 šećera. Ako nemate, kao ja, samo stavite na kratko ispod grila.

Savet

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