

## Ingrediencie

100g	vajec (cca 3-4 vajcia)
60g	kryštálového cukru
1ks	vanilkového struku
0,25l	mlieka
0,25l	smotany na šľahanie
na poprášenie	hnedý cukor

## Čas prípravy

60 minút

## Náročnosť



## Postup prípravy

### POSTUP:

V miske zmiešame žltka s cukrom a vanilkou. V hrnci zohrejeme mlieko a smotanu. Cez sitko nalejeme na žltkovú zmes zohriate mlieko so smotanou a ihneď miešame. Nalejeme do pripravených ohňu vzdorných misiek. Pečieme na 100°C cca 45-50 minút. Nezabudnite, že po upečení sa stred musí ešte pri mykaní triasť. Misky odložíme do chladničky minimálne na 2 hodiny.

Pred konzumáciou ich jemne cez sitko poprášime hnedým cukrom. Pištolou cukor roztopíme a postup ešte raz zopakujeme. Musí sa vám vytvoriť chrumkavá cukrová vrstva.

Bon appétit!

Piekli ste so mnou?

Potešíte ma označením vo Vašej storke na sociálnych sieťach.

Instagram: [natacha\\_pacal\\_patisserie](#)

Facebook: [Natacha Pacal patisserie\\_official](#)