**Idealny deser na lato - crème brûlée z truskawkami**

***Informacje o jego pochodzeniu są niezwykle skąpe. Tradycyjnie łączy się go z nazwiskiem nadwornego kucharza książąt orleańskich Françoisa Massialota, który jako pierwszy opisał deser w swojej książce kucharskiej. Jednak o palmę pierwszeństwa walczą też Hiszpania i Anglia. Crème brûlée to doskonały smakołyk na lato. W naszym przepisie został wzbogacony aromatycznymi owocami truskawek.***

W przypadku tego deseru mamy do czynienia z wielkim comebackiem. Opracowany przed wiekami wrócił do łask w latach 80. XX wieku za sprawą włoskiego restauratora Sirio Maccioniego, który podawał go w swojej nowojorskiej restauracji Le Cirque. Jego nazwa to po francusku „przypalony krem”. Takie sformułowanie niezbyt dobrze kojarzy się w języku polskim, ale niech was ono w żaden sposób nie zraża! Jeżeli raz go wykonacie, stanie się stałym elementem na waszym stole. Co go wyróżnia? Wierzchnia warstwa palonego, karmelizowanego cukru, pod którą skrywa się pyszny krem o waniliowym smaku.

– To deser niezwykle prosty, który jednak podczas przygotowywania wymaga konsekwencji – mówi Tomasz Jokiel z Ferm Drobiu Jokiel. – Po upieczeniu musimy go schłodzić i dopiero potem posypać cukrem, który odpowiednio przypalimy. Gdy się skarmelizuje, powinniśmy smakołyk od razu podać. Dzięki temu możemy liczyć na ciekawe doznania kulinarne. Pod ciepłą, szklistą skorupką pękającą podczas nabierania, znajdujemy chłodną, lekko słodką masę. Do jej wykonania powinniśmy wykorzystać produkty wysokiej jakości. A jego podstawą oczywiście są świeże jajka!

**Crème brûlée z truskawkami**

Składniki:

- 4 żółtka jaj (M lub L Fermy Drobiu Jokiel)
- 100 ml mleka

- 400 ml śmietany 30%

- 2-3 łyżki ekstraktu z wanilii

- ½ szklanki cukru

- kilka truskawek

Sposób przygotowania:

Do garnka wlewamy 100 ml mleka i 400 ml słodkiej śmietany 30%. Po lekkim podgrzaniu dodajemy 2-3 łyżki ekstraktu z wanilii. Żółtka oddzielamy od białek, do 4 żółtek dodajemy pół szklanki cukru i dokładnie mieszamy. Robimy to do momentu aż zmienią kolor, ale nie można ich zbytnio napowietrzyć. Wlewamy wcześniej podgrzewane mleko ze śmietaną. Robimy to stopniowo, cały czas mieszając, ale masy, podobnie jak żółtek, nie wolno nadmiernie napowietrzyć. Całość można przelać przez sitko, aby masa była idealnie gładka.

Masę rozlewamy do foremek. Potem do żaroodpornego naczynia wkładamy ściereczkę, ustawiamy na niej foremki i wlewamy gorącą wodę tak, aby sięgała do połowy foremek. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 150 stopni na około 45 minut i pieczemy do lekkiego zarumienienia. Odstawiamy do wystudzenia na około 4 godziny. Następnie posypujemy równomiernie 2 łyżeczkami cukru, który karmelizujemy palnikiem gazowym. Na koniec ozdabiamy świeżymi truskawkami.

Smacznego!

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice).

www.fdjokiel.pl