

## Crème Brulee



Μερίδες: 8

### Υλικά:

- 4 κρόκους αυγών
- 3 κ.σ ζάχαρη
- 2 φ κρέμα γάλακτος
- 1/3 φ μαύρη ζάχαρη
- 4 φ φρούτα, κομμένα

#### Εκτέλεση:

- Χτυπήστε τους κρόκους σε ηλεκτρικό μίξερ για 5 λεπτά.
- Προσθέστε τη ζάχαρη συνεχίζοντας να χτυπάτε.
- Ζεστάνετε τη κρέμα ελαφρά και βάλτε τη μισή περίπου στο μείγμα με τα αυγά.
- Ρίξτε το μείγμα αυτό στην κατσαρόλα με την υπόλοιπη κρέμα και ψήστε πάνω από σιγανή φωτιά 5 – 8 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι το μείγμα να γίνει παχύρρευστο.
- Ρίξτε την κρέμα σε ένα ταψί.
- Σκεπάστε και βάλτε στο ψυγείο για 2 ώρες περίπου. Βάλτε το φούρνο στο ψήσιμο σχάρας «Broil», ψεκάστε την κρέμα με μαύρη ζάχαρη και ψήστε για 3 λεπτά περίπου μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να αποκτήσει γυαλάδα.
- Βάλτε τα φρούτα από πάνω.
- Βάλτε την στο ψυγείο ... αν έχει μείνει!!

#### Ανά μερίδα:

- Θερμίδες: 305
- Πρωτεΐνη: 3 γρ.
- Υδατάνθρακες: 27 γρ.
- Λίπη: 21 γρ

Αυτή η συνταγή θα σας κόψει την ανάσα!