



## JERNEJ KITCHEN

# PEČENA VANILIJEVA KREMA S KARAMELO (FLAN)

*Pečena vanilijeva krema s karamelo ali flan je bogata sladica, odlična za praznike in praznovanja. Preprost recept za vanilijevo sladico, ki vedno očara.*

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	75	MINUT
ČAS SKUPAJ:	90	MINUT

### KARAMELA

100 g sladkorja

30 g vode

½ čajne žličke limoninega soka

### VANILIJEVA KREMA

2 jajci

4 rumenjaki

100 g sladkorja

1 žlica ruma

250 ml sladke smetane ZELENE DOLINE

250 ml mleka ZELENE DOLINE

1 vanilijev strok (semena) ali žlička vanilijeve arome

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

pekač velikosti 20 x 10 cm (višine približno 7 cm)

skleda

metlica

cedilo

večji globok pekač

živilska folija

### PRIPRAVIMO KARAMELO

Pečico segrejemo na 160 °C. Pripravimo karamelo. V kozico damo sladkor, vodo in limonin sok. Pristavimo na zmeren ogenj in segrevamo tako dolgo, da sladkorni sirup postane temno zlato-rjave barve, približno 3 - 5 minut. Pazimo, da se sladkor ne zažge, med kuhanjem ne mešamo, a vseeno budno spremljamo. Karamelo vlijemo v manjši pekač velikosti približno 20 cm x 10 cm in višine 7 cm. Postavimo na stran, da se karamela popolnoma strdi, približno 10 - 15 minut. Karamela mora biti na dotik trda.

### VANILIJEVA KREMA

Pripravimo vanilijevo kremo. V skledi z ročno metlico rahlo stepemo jajci, rumenjake, sladkor, ščepljano sol in rum. V kozici do vretja segrejemo sladko smetano, mleko in vanilijeva semena. Mlečno mešanico med neprestanim mešanjem počasi prelijemo čez stepeno jajčno mešanico. Mešanico dobro premešamo, da se vse sestavine dobro povežejo. Jajčno mešanico precedimo skozi cedilo in prelijemo čez strjeno in ohlajeno karamelo v pekaču. Pekač prestavimo v večji, globlji pekač in postavimo v ogreto pečico na srednjo rešetko. V večji pekač nalijemo vročo vodo, da ta sega do polovice pekača z vanilijevo kremo in karamelo. Pečemo 1 uro in 15 minut pri 160 °C.

### POSTAVIMO V HLADILNIK

Pečeno vanilijevo kremo s karamelo vzamemo iz pečice skupaj s večjim pekačem. Pustimo v večjem pekaču z vodo, da se ohladi na sobno temperaturo. Ohlajeno sladico pokrijemo z živilsko folijo in postavimo v hladilnik za 8 - 12 ur, da se popolnoma ohladi in postane bolj čvrsta.

### POSTREŽEMO

Pečen flan vzamemo iz hladilnika. Z ostrim nožem zarezemo robovih pakača. Na pekač postavimo servirni krožnik in vse skupaj obrnemo. Pekač previdno dvignemo, tako da krema zdrsne iz pekača. Narežemo na rezine in postrežemo.

#### NASVET

Pekač z ohlajeno in strjeno pečeno vanilijevo kremo in karamelo do polovice poljubno potopimo v vrelo vodo za 10 sekund. Pazimo, da nam pekač ne zdrsi iz rok. Tako bomo lažje odstranili kremo z vanilijo iz pekača na servirni krožnik. Lahko pa uporabimo tudi kuhinjski gorilnik.