



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 vanilijevu 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 aromе

TOOLS AND EQUIPMENT

- kozica
- pekač velikosti 20 x 10 cm (višine približno 7 cm)
- skleda
- metlica
- cedilo
- večji globok pekač
- živilska folija

Sponsored ogreto pečico na srednjo rešetko. V večji pekač nalijemo vročo vodo, da ta sega do polovice pekača z vanilijevu kremo in karamelo. Pečemo 1 uro in 15 minut pri 160 °C.

POSTAVIMO V HLADILNIK

Pečeno vanilijevu krema s karamelo vzamemo iz pečico 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 zarežemo ob 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 vaniljevo kremo in karamelo do polovice poljubno potopimo v vrelo vodo za 10 sekund. Pazimo, da nam pekač ne zdrsi iz rok. Tako bomo lažje odstranimi kremo z vanilijo iz pekača na servirni krožnik. Lahko pa uporabimo tudi kuhinjski gorilnik.