



przepisy.pl

Lody Carte d'Or Cream Brulee z czerwonymi owocami

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Carte d'Or Crème Brûlée** - 8 łyżek
- mrożone czerwone owoce - 400 gramów
- brązowy cukier - 50 gramów
- czerwone wino - 100 mililitrów
- anyżek - 2 ziarna
- laska cynamonu - 1 sztuka
- goździki - 4 sztuki
- mielony cynamon - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj mrożone owoce, cukier i wino w rondelku. Dodaj anyż, laskę cynamonu i goździki. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez 10 minut.
2. Wyjmij anyż, laskę cynamonu i goździki. Nałóż podgrzane i przyprawione owoce na 4 talerze.
3. Na każdy talerz nałóż po gałce lodów Carte d'Or Crème Brûlée. Deser posyp mielonym cynamonem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl