



**Продукти за 4 порции:**

100 гр черен шоколад

1 ч.л.разтворимо кафе

4 жълтъка

2 с.л. захар

400 мл сметана

1/2 ч.л. ванилов екстракт

2 ч.л. светло кафява захар

### **Начин на приготвяне:**

Загрейте фурната до 150 градуса.

Разбийте жълтъците със захарта и ваниловия екстракт до гладка смес.

Загрейте сметаната и кафето почти до кипене и я излейте постепенно в яйчната смес, като разбърквате постоянно.

Настържете шоколада и го разпределете в 4 термоустойчиви чаши с обем от 250 мл.

Върху него разпределете сметаново-яйчната смес, като внимавате шоколадът да остане на дъното.

Поставете чашите в дълбок съд, налейте в него вода така, че да покрие половината от чашите.

Печете 25-30 минути, като внимавате водата да не завира - така кремът ще бъде гладък, без шупли.

Проверявайте готовността - в средата, при поклащане трябва да е като желе, охладете го за 2 часа.

Поръсете с останалата захар и запечете 2-3 минути под грила.

Ако имате възможност, използвайте специална горелка /blow torch/ за да карамелизирате захарта.