Det søte liv...

Crème brûlée

Ingredienser



4 dl kremfløte
2 dl helmelk
1 vaniljestang
1 dl sukker
6 eggeplommer
- -
hvitt eller brunt sukker til toppen (se tips)

Fremgangsmåte

Ha kremfløte og helmelk i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut belegget med de svarte frøene på innsiden med en kniv. Ha dette i fløtemelken. Ha også vaniljestangen i fløtemelken og gi det hele et oppkok. Ta kjelen av platen og fisk vaniljestangen ut av fløten.

Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Rør så i ca halvparten av den varme vaniljefløten mens du rører godt med en håndvisp. Rør deretter i resten av vaniljefløten. Sil blandingen for å fjerne eventuelle eggetråder.

Varm ovnen opp til 150°C. Legg 6 dessertskåler i en langpanne. Fordel røren i dessertskålene (de skal bli ca 3/4 fulle). Sett langpannen forsiktig midt i ovnen. Kok opp varmt vann og hell vannet forsiktig i langpannen slik at vannet rekker ca halvveis opp langs formene. Stekes i vannbad i 40 min.

Ta formene forsiktig ut av vannbadet. Vaniljepuddingene skal ha fått en fast overflate, men vil fortsatt virke litt "skjelvende" i konsistensen. Sett formene i

kjøleskapet i minst 4 timer og gjerne over natten. Da vil puddingene ha stivnet i konsistensen.

Før servering drysses hvitt eller brunt sukker på toppen av dessertene, ca 1-2 toppede spiseskjeer på hver. Varm sukkeret slik at det smelter enten med en gassbrenner, eller ved å sette dessertene en kort stund høyt oppe i ovnen som er varmet opp til grillvarme (se tips).

Serveres og nytes!

Tips

Du kan bruke enten brunt eller hvitt sukker til topplokket. Merk imidlertid at hvis du bruker brunt demerarasukker, slik jeg har gjort her, vil det fortsatt kunne være igjen litt kornete sukker på toppen. Hvitt sukker smelter enda raskere og vil gi et helt sprøtt topplokk. Det er en smaksak hva du foretrekker.

Gassbrenner fås kjøpt i de fleste velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker (husk å kjøpe både brenner og gass til å fylle på brenneren:-)). Billige varianter fås blant annet kjøpt hos Jernia og Clas Ohlson. Bruker du grillen i ovnen, må du passe nøye på så desserten ikke står så lenge i ovnen at den smelter og sukkeret blir brent. Følg nøye med hele tiden!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/creme-brulee