Pots de crème au citron

Ingredienser



♥ 4,5 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
♥ 6 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 1 stor sitron

Fremgangsmåte

Hell kremfløten i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene. Ha både frøene og selve vaniljestangen i fløten. Varm opp til kokepunktet og ta kjelen av platen. La vaniljen trekke inn i melken i noen minutter, og fjern deretter vaniljestangen.

Pisk eggeplommene sammen med sukker. Bland i presset saft og revet skall fra sitronen. Hell i den varme fløten i en tynn stråle mens du fortsetter å piske hele tiden.

Fordel blandingen i 4 passende porsjonsformer og sett dem i en langpanne midt i ovnen. Hell kokende vann i langpannen (vannet skal nå omtrent halvveis opp på formene) og stek ved 160°C i 50–60 minutter. De er ferdige når de er stivnet i kantene, men fortsatt litt «skjelvende» i midten.

Ta formene ut av ovnen og avkjøl til romtemperatur. Dekk dem med tynn plastfolie og la dem stå i kjøleskapet over natten.

Tips

♥ Ikke la deg skremme av at formene skal steke i vannbad. Det er nødvendig for å få den rette konsistensen og er overhodet ikke vanskelig.

♥ Merk dessuten at de ferdigstekte formene må stå i kjøleskapet over natten. Spises de med en gang, har de konsistens som litt rennende sitronpudding, men etter en natt i kjøleskapet stivner de til og får den rette tykke, kremete konsistensen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pots-de-creme-au-citron