Espresso Crème brûlée

Ingredienser



♥ 4 dl kremfløte
♥ 2 dl helmelk
♥ 2 ts espresso kaffepulver (se tips)
♥ 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. Tilsett espressopulveret og rør litt så det løser seg helt opp i fløtemelken.

Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Rør så i ca halvparten av den varme kaffe/vaniljefløten mens du rører godt med en håndvisp. Rør deretter i resten av fløten. 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. Puddingene 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. Alternativt kan du smelte sukkeret ved å sette dessertene en kort stund høyt oppe i ovnen som er varmet opp til grillvarme (se tips).

Tips

♥ Som tilbehør syntes jeg det passet med litt mørk mokkasjokolade og valgte meg Mokkabønner (fra Nidar). I tillegg hadde jeg noen iskjeksruller fylt med sjokolade som virkelig gjorde seg sammen med resten. De jeg brukte er kjøpt i utlandet, men det finnes tilsvarende kjeksruller i norske matbutikker også. I tillegg serverte jeg pisket krem ved siden med et lite kaneldryss. En mann vil kanskje kunne tenke seg en kaffekopp og et lite glass konjakk ved siden av også..

♥ Jeg har her brukt espresso kaffepulver fra Nescafe, som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Du kan alternativt lage flytende espressokaffe , og så erstatte 4 dl kremfløte og 2 dl helmelk med 5 dl kremfløte og 1 dl flytende espresso. Det går også greit å bruke vanlig sterk kaffe.

♥ Du kan bruke enten brunt eller hvitt sukker til topplokket. Merk imidlertid at hvis du bruker brunt demerarasukker, vil det fortsatt kunne være igjen litt kornete sukker på toppen. Hvitt sukker smelter enda raskere og vil gi et helt sprøtt topplokk. Her har jeg brukt hvitt sukker. 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/espresso-creme-brulee