Crème brûlée med appelsin

Ingredienser



- ♥ 5 dl kremfløte
- ♥ 1/2 vaniljestang
- ♥ 5 eggeplommer (fra store egg)
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 0,5 dl presset appelsinsaft
- ♥ revet skall av 1 appelsin

Pynt:

- ♥ ekstra sukker
- ♥ (gassbrenner)

Fremgangsmåte

Ha kremfløten i en kjele. Snitt opp den halve vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha dette i fløten og ha også selve vaniljestangen i fløten. Varm opp blandingen til nesten kokepunktet. Ta kjelen av platen og la vaniljen trekke i fløten. Fjern vaniljestangen. Avkjøl blandingen i 10 minutter.

Visp eggeplommer og sukker sammen med en stålvisp. Blandingen skal bli litt luftigere, men det er viktig at du ikke pisker eggedosis (se tips). Hell så litt og litt av vaniljefløten i eggeblandingen, mens du fortsetter å vispe lett med stålvispen.

Bland deretter presset appelsinsaft og finrevet appelsinskall i egge-/fløteblandingen.

Bruk en liten øse og fordel blandingen i små ildfaste former (se tips).

Ha en langpanne midt i ovnen og varm opp ovnen til 160°C. Sett formene i langpannen (forsiktig, så det ikke skvulper over). Hell så kokende vann i langpannen

slik at vannet rekker ca halvveis opp langs kanten av formene. La formene stå slik i vannbadet i ovnen i ca 45 minutter. De skal da være lyse og stive på overflaten, men være litt skjelvende om du beveger på dem.

Ta formene ut av vannbadet og avkjøl. Sett dem så i kjøleskapet over natten. De vil da stivne enda mer.

- -

Dagen etter strør du et lag sukker på toppen av hver av dessertskålene (ca 1-2 ts sukker på hver). Bruk en gassbrenner og smelt sukkeret så det blir lysebrunt, karamellisert og sprøtt!

Tips

♥ Ikke pisk eggedosis når du lager denne desserten her. Da blir det for mye luft i dessertrøren, som bare vil få desserten din til å klappe sammen under og etter stekingen.

♥ Jeg synes det er passe å bruke porsjonsformer som rommer 1,5 dl. Du kan bruke ulike typer former/kopper etc. Dessertskålene du ser på bildet fylte jeg opp med ca. 1 dl, og da fikk jeg 5 porsjoner. Bruker du litt større former, får du 4 porsjoner og bør forlenge steketiden til 1 time.

♥ Du kan bruke enten brunt eller hvitt sukker til topplokket. Hvitt sukker som jeg har brukt her, gir et tynt og sprøtt sukkerlokk, og er det mest vanlige å bruke. Med brunt demerarasukker, vil det ofte fortsatt kunne være igjen litt kornete sukker på toppen.

♥ Ikke la deg skremme av at desserten skal stekes i vannbad. Det er ikke verre enn at du setter skålene i langpannen, koker opp vann i vannkokeren og heller vannet forsiktig i langpannen.

♥ Ikke la deg skremme av at du må bruke gassbrenner heller. Gassbrenner fås kjøpt i de fleste velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker (husk å kjøpe både brenner og gass til å fylle på brenneren [Wink]). 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-med-appelsin