

Creme brulee

Opskrift til 8 små portioner

Lav gerne din creme brulee i god tid inden gæsterne kommer, f.eks. dagen inden. Den bagte creme må gerne være helt kold idet sukkeret karamelliseres. Så bag dem gerne dagen inden og så inden servering brænder du toppen af. Det synes gæsterne sikkert også er meget sjovt at se.

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

et par timer på køl

Samlet tid

2-3 timer i alt

Ingredienser

- 2 vaniljestænger (evt. bare en enkelt og så lidt ekstra vaniljesukker)
- 1/2 dl sukker
- 2,5 dl fløde
- 2,5 dl sødmælk
- 6 pasteuriserede æggeblommer

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 140 grader over og undervarme.
2. Flæk vaniljestængerne og skrab vaniljekornene ud. Bland det med sukker.
3. Behold de tomme stænger, som kommes i en gryde sammen med mælk og fløde - varm det op til det næsten koger og sluk så igen.
4. Pisk den hjemmelavede vaniljesukker og æggeblommer til en luftig æggesnaps
5. Kom mælkeblanding over til æggensnapsen og fjern det meste skum, der lægger sig på toppen. Jeg bruger en ske til at skrabe det meste fra.
6. Hæld det i forme som kan komme i ovnen og stil dem ind i midten af ovnen, bag i ca. 30 minutter til de er let gyldne på toppen og lidt faste, de må stadig gerne være bløde og skvulpe lidt når man skubber til skålene
7. Lad dem køle af, enten til stuetemperatur eller gerne en tur i køleskabet til næste dag.
8. Inden servering kommes godt med sukker på toppen og desserten brændes af med en gasbrænder. Det er vigtigt at du ikke holder flammen det samme sted hele tiden, men konstant holder din brænder i bevægelse. Ellers bliver den sort. Når du har brændt sukkeret godt af og det er brunt og lækkert, kan du gentage. Drys lidt ekstra sukker på og brænd igen. På den måde får du et tykt sprødt lag sukker.