

Crème Brûlée



Hansens opskrifter

Ca. 8-10 portioner.

Ingredienser:

5 dl. fløde
2 dl. mælk (kan undværes)
1 stang vanille (kun kornene)
150 g sukker
3 æg

Sådan gør du:

Bland alt undtagen æggene, bring det i kog. Der er 3 grunde til at det skal koges. Det smelter sukkeret, det trækker smagen ud af vanillen og det gør det nemmere at røre æggene jævnt ud. Rør godt rundt så det ikke brænder på. Når det er kølet ned til lidt mere end håndvarm blandes æggene i. Æggene klumper og stivner ved 55°. Pisk æggene godt ind i flødeblandingen. Hvis der er hele fritflydende rester af æggeghvider eller blomme bliver det en sød dessert med hårdkogt æg.

Kom ca 1 dl. i 8 cm ramakinskåle.

Bag i vandbad 30 min. ved 150° (varmluft). Cremen skal stadi være lidt "Levret" i midten når de tages ud af ovnen, ellers har den fået for meget og er blevet en meget sød æggestand.

Dæk med film og stil i køleskab kan sagtens laves dagen før den skal serveres. Cremen skal være stivnet og kold inden der fortsættes.

Dæk toppen med 2 strøgne tsk. sukker, og brænd forsigtigt med gasbrænder indtil sukkeret karamelliserer.

Serveres med stivnet karamel i toppen, men cremen skal stadigvæk være kold og stiv nedeunder.

Så ikke noget med at stå og dvæle med gasbrænderen.

