

Crème brûlée

Denne creme brulee er super let at lave, og samtidig meget smagfuld! Endnu engang en Blomsterberg klassiker. Husk at lav dem i god tid, da de skal have minimum 2 timer på køl.

Du skal bruge:

Til cremen:

65 g sukker

100 g pasteuriserede æggeblommer

1/4 vaniljestang

425 g piskefløde

Til karamellåget:

65 g sukker

1 gasbrænder

Sådan gør du:

1. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud med en lille kniv. Brug kniven til at mase lidt af sukkeret sammen med vaniljen, så den lettere skilles ad.
2. Pisk sukker og æggeblommer kort sammen i en skål.
3. Varm vaniljesukker, resten af vaniljestangen og piskefløden op til ca. 90 grader, og tag derefter gryden af varmen. Tag vaniljestangen op.
4. Hæld nu 1/3 af den varme piskefløde op i æggemassen, mens der piskes. Hæld den lune æggeblanding op i gryden med den varme fløde, og varm massen op til ca. 80 grader, mens der piskes.
5. Afkøl massen til ca. 35 grader. Skum det øverste skum af og fordel massen i kolde skåle (stil serveringsskålene på køl, før du fordeler massen i dem).
6. Bag creme bruleerne i en 110 grader varm ovn i ca. 25 min., til cremen har sat sig og giver efter ved let tryk.
7. Tag dem ud af ovnen, og lad dem afkøle helt i køleskabet, minimum i 2 timer.
8. Når creme bruleerne er kølet helt af, skal du nu dryse et helt tyndt lag sukker på toppen af hver dessert. Karamelliser sukkeret hurtigt med en gasbrænder. Afkøl dem i nogle minutter inden servering.