

Crème brûlée

Under 45 min

6 ingredienser

Medel

En riktig klassiker bland desserter! Crème brûlée är en högklassig efterrätt som imponerar. Vid serveringen strör du socker på desserten och bränner sockret snabbt med en brännare för att få till den läckert knäckiga ytan.



6 st

Ingredienser 8 portioner

1	vaniljstång
5 dl	vispgrädde
1 1/2 dl	mjölk
7	äggulor
1 1/2 dl	strösocker
5 msk	råsocker

För alla

Innehåller ägg.

Fri från gluten.

Gör laktosfri: välj laktosfri grädde och mjölkdryck.

Gör mjölkfri: byt ut grädde och mjölk mot t ex havrebaserad mjölk- och gräddersättning eller annat mjölkfritt alternativ.

Under 45 minuter

Gör så här

Sätt ugnen på 150°C.

Dela vaniljstången på längden och skrapa ut fröna.

Koka upp vaniljfrön, vaniljstång, grädde och mjölk i en kastrull. Ta f värmen och låt dra i 10 minuter. Ta bort vaniljstången.

Rör ihop äggulor med socker. Blanda med gräddmjölken.

Fördela smeten i ugnssäkra portionsformar.

Ställ formarna i vattenbad i ugnen tills de blivit fasta i konsistensen 40 minuter. Testa genom att skaka lite på en form och se om pudd rör sig. Hit kan förberedas, låt då svalna och förvara i kylan.

Vid servering: Strö råsocker över brûléerna och bränn av med en brännare. Alternativt sätt ugnen på 250°C, grill. Strö över råsocker ställ in brûléerna i översta delen av ugnen tills sockret har smält o fått fin färg, men passa noga så att det inte bränns.

Tips

Går bra att göra i förväg.