

N° 35

CREME BRULEE

ordinær

Ingredienser:

4 personer

4 dl piskefløde

1 dl sødmælk

70 g rørsukker

1 stang vanilje

8 pasteuriserede æggeblommer

1 pasteuriseret æggehvide

Sådan gør du:

Kog fløde og mælk op med sukker og vanilje.

Rør æggeblommer og æg sammen og tilsæt den varme væske lidt ad gangen.

Pisk imens og sæt cremen over svag varme. Rør stille og roligt, til det tykner. Cremen må ikke koge.

Hæld cremen over i en dyb tallerken og bag den i vandbad med film over i 25 min. ved 110°.

Køl cremen helt af.

Drys et tyndt lag rørsukker over den kolde creme, lige inden den skal serveres, og smelt sukkeret med en gasbrænder, til der dannes et karamellåg oven på cremen.