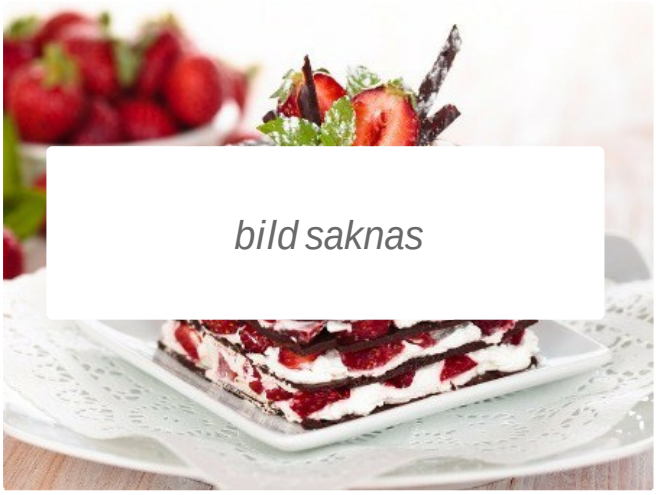

inköpslistan.se

Av: Iréne

5 personer

Övrigt, Efterrätt, Fest

CREME BRULÉE*

Ingredienser

1 st vaniljstång
2 dl mjölk, standard
3 dl grädde, visp
2 msk strösocker
6 st ägg *(endast gulorna)*
råsocker *(till knäckigt tak)*

Gör så här

Värm ugnen till 200 g.

Snitta vaniljstången, skrapa ur kornen och lägg korn och stång i mjölken, grädden och strösockret. Koka upp. Tag bort stången.

Vispa ihop gulorna i en skål.
Häll sedan den heta vätskan över gulorna under kraftig vispning.

Häll upp i 6 ugnsfasta portionsskålar och ställ dem i en större form. Fyll formen med vatten så att den når upp till 2 cm på formarna.

Grädda dem stående i vattenbadet ca 20 minuter eller tills krämen stelnat.

Låt svalna och ställ i kylen för att bli riktigt kalla.

Strax innan servering strö ett tunnt lager råsocker och använd en brännare för att få till ett knäckigt täcke.
Upprepa två gånger. Se upp så det inte bränns.
Man kan också ställa under het grill ett par minuter, men passa det noga.