

Creme Brulee

90 g sukker
1 vaniljestang

2 tsk vaniljesukker
8 æggeblommer
5 dl piskefløde
2 dl sødmælk

»topping«
50 g rørsukker



Flæk vaniljestang på langs, og udtag vaniljekorn. Bland med lidt sukker.
Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker til luftig masse (5 min. eller mere). I en lidt stor skål (der skal være plads til fløde og mælk senere).

Opvarm piskefløde og sødmælk og den flækkede vaniljestang i en 2L gryde.
Omrør, og tjekkes m. termometer (evt. grill termometer) - Opvarmes til ca. 90 grader og tages herefter af varmen.
Fjern den flækkede vaniljestang.

Hæld forsigtigt, mens der røres m. pisker, den varme flødemælk ned i æggemassen.
Kom cremen tilbage i gryden, og opvarm unden konstant omrøring til 80 grader. (mål m. grill termometer).
Hæld cremen retur i rørskålen (som imens er vasket ren), og stil i køleskabet min. 1 time. Rør cremen igennem et par gang undervejs.

Fjern skum på toppen af skålen. Rør godt igennem.
Herefter hældes cremen i skåle (ca. 10-12 cm. i diameter og min. 3. cm. høje).

Fyld lidt vand i en bradepande, og sæt skålene i vandbad.
Sæt bradepanden i en 120 grader varm ovn (forvarmet). - ca. 45-60 minutter.
Tjek cremen ved at trykke læt på den - skal give lidt efter.
Afkøl herefter skålene m. cremen i køleskab.

Tag skålene og drys et tyndt lag rørsukker på toppen. Brænd hurtigt m. brænder så sukkeret karamelliserer. - Serveres straks. - Evt. m. lidt frisk frugt på siden.