

Crème brûlée

5 dl Wapnö grädde 40%

110 g socker

1 vaniljstång

6 stora färska ägg-gulor

1. Strö ett tunt lager socker i en teflonstekpanna. Värm max. Häll det mörkbruna smälta sockret i 6-7 formar
2. Sätt ugnen på 170°C och sätt inn långpannan
3. Piska ihop ägg-gulor och socker (inte med maskin)
4. Del vaniljstången med skarp kniv. Skrapa ut innehållet
5. Värm grädden till kokpunkt med vaniljefröna. Häll i ägg-socker-smeten, värm till kokpunktet (ej längre tid) och fördel i formarna.
6. Sätt formarna i ugnen och fyll i 2-3-4 liter kokande vatten
7. Efter 45 minuter har la crème brûlée delvis stelnat.
8. Placera och förvar i kylskåp. Serveringsbara efter 2 timmar.

Anmärkningar:

1. Prova med lite vatten i karamellen.
2. Även om du köper ägg L eller XL kan gulorna vara små. Prova då med 6 eller 7 gulor
3. Jag rekommenderar ej att piska med maskin
4. Stelnar inte la crème brûlée ? Att tillsätta lite potatismjöl rekommenderas ej. Prova hellre längre tid i ugnen.
5. Prova gärna att strö socker på toppen och bränna med mat-brännare

