

Crème Brûlée

6 personer (6 skåle)

Ingredienser

3 dl. Fløde
1 ¼ dl. Sødmælk
1 stang vanille (kornene)
100 g. sukker
1 helt æg og 4 æggeblommer

Fremgangsmåde

Bland det hele – på nær æggene – og bring det i kog. Rør godt rundt, så det ikke brænder på.

Når det er kølet af til lidt mere end håndvarmt (under 50 gr.), blandes æggene i.

Si blandingen og fordel den i de 6 skåle.

Bag i vandbad i ovnen i 30 min ved 150 gr. (varmluft) – de sidste 5-10 min skal det ikke være varmluft.

Vandbadet skal være kogende vand ca. halvt op ad skålene.

Når de er færdige, skal de i køleskabet mindst 4 timer.

Strø sukker på toppen og brænd det forsigtigt med gasbrænderen.