



Crème Brûlée

Ingredienser

1/4 l fløde
1/4 stang vanilje
2 æggeblommer
33 g sukker
1 spsk. kanelgelé
1 spsk. rørsukker

Fremgangsmåde

Kog fløden ved svag varme i ca. 5 min med en kvart flækket vaniljestang, rør jævnligt. Pisk æggeblommerne med sukker. Hæld den kogende fløde i en tynd stråle i æggemassen under konstant piskning. Hæld halvdelen af ægge/fløde blandingen i 2 høje glas. Resten af blandingen kommes i en skål. Skålen og de 2 glas kommes i ovnfast fad fyldt halvt med varmt vand. Stil vandbadet midt i en 175 grader varm ovn til cremen er fast, ca. 45 min. Tag formene ud af ovnen og stil dem i køleskabet til de er afkølet helt. Med en madsprøjte eller lignende smøres ca. 3 mm kanelgelé ovenpå cremen, derefter et lag crème brûlée. Der kommes rørsukker på og det brændes.