



KLASSISK CRÈME BRÛLÉE



MORTEN HEIBERG
er BO BEDREs
faste dessertkok.
Han er kagebogs-
forfatter og ejer
et firma, som
fremstiller is,
chokolade, saft
m.m. til Irma.

6-8 pers. alt efter formens størrelse

500 g piskefløde
1 stang vanilje

35 g æg (1 lille æg)
65 g æggeblommer
90 g sukker
80 g rørsukker til karamellisering
friske hindbær til pynt

- Forvarm ovnen til 120 °.
- Kom fløden i en tykbundet gryde over middelvarme. Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Kom korn og stang i fløden. Bring fløden i kog, fjern gryden fra varmen, læg låg på, og lad den trække i 10 minutter.
- Pisk æg, æggeblommer og sukker sammen i en skål. Tilsæt den varme fløde lidt ad gangen og under piskning. Hæld æggemassen igennem en fin sigte over i en skål eller kande.
- Sæt 6 eller 8 ovnfaste portionskåle i en lille bradepande. Stil bradepanden på en bageplade. Fordel cremen i skålene.
- Sæt pladen midt i ovnen, og hæld kogende vand i bradepanden, så skålernes kanter er dækkede af vand. Bag cremerne i ca. 1 time og 10 minutter, afhængig af størrelsen af skålene.
- Afkøl dem på en bagerist.
- Dæk skålene med creme til med husholdningsfilm, og stil dem i køleskabet i minimum 4 timer og gerne natten over.
- Drys rørsukker på overfladen umiddelbart inden servering, og karamelliser sukkeret med en bunsenbrænder eller under en meget varm ovngrill. Det skal gå stærkt, så cremen stadig er kold under karamellaget.
- Pynt med friske hindbær eller jordbær.