

Creme Brulee

1/2 l piskefløde
1 stang vanille
6 æggeblommer
3 spsk sukker
75 g rørsukker



Flæk vanillestangen og skrab marven ud. Giv fløden et opkog med vanille og vanillestand. Tag gryden af varmen, læg låg på og lad det trække 10 min.

Rør æggeblommerne sammen med sukker og rør fløden i.

Si cremen over i fire til seks små ovnfaste skåle. Sæt dem i vandbad i ovnen ved 160 grader i 20-30 min. - efter skålenes højde. Stil dem så i køleskabet i minimum 1 time.

Drys rørsukker over cremen og gratiner dem under grillen 2-3 min eller brug en lille gasflamme til at gratinere med.

Opskrift fra hjemmet 2002