

Creme brulee 4 pers



Ingredienser:

- 4 spsk sukker
- 3 dl piskefløde
- 1 dl mælk
- Korn af 1 vaniljestang
- 4 æggeblommer
- 4 spsk til karamel på toppen

How to:

1. Kog sukker, fløde, mælk, vaniljestang og korn
2. Lad det trække 5 min og tag vaniljestangen op
3. Rør æggeblommerne sammen og hæld flødeblandingen i
4. Fordel blandingen i 4-6 ramekin skåle
5. Stil dem i en bradepande og hæld kogende vand omkring, der går 2 cm op ad skålenes kanter
6. Bag dem på midterste rille ved 130 grader i ca 1 time, afkøl dem natten over i køleskabet
7. Drys med sukker og brænd sukkeret med en gasbrænder