

Desserten tillagades av Kjell och Jonas

Crème brûlée serveras med iskall Dalwhinnie

4 portioner

1 vaniljstång
5 dl vispgräde
1,5 dl mjölk
7 äggulor
1,5 dl strösocker
0,5 dl rörsocker strö



Gör så här

Sätt ugnen på 150°C.

Dela vaniljstången på längden och skrapa ut fröna.

Koka upp vaniljfrön, vaniljstång, grädde och mjölk i en kastrull. Ta från värmen och låt dra i 10 minuter. Ta bort vaniljstången.

Vispa ihop äggulor och strösocker för hand i en skål till en jämn smet.

Häll äggsmeten i en kastrull med mjölk och grädde under konstant omrörning. Låt dra i 10 minuter

Fördela smeten i ugnssäkra portionsformar. Ställ formarna i en ugnform och häll varmvatten så att det räcker upp till halva brüléeformarna.

Ställ formen i mitten av ugnen och grädda i vattenbad tills de blivit fasta i konsistensen, ca 45 minuter. Testa genom att skaka lite på en form och se om puddingen rör sig.

Låt svalna och ställ gärna i kylan i 2 timmar.

Vid servering: Strö rörsocker över brüléerna och bränn av med en brännare. Alternativt sätt ugnen på 250°C, grill. Strö över rörsocker och ställ in brüléerna i översta delen av ugnen tills sockret har smält och fått fin färg, men passa noga så att det inte bränns.

SPRIT WHISKY

MALTWHISKY

Dalwhinnie

15 Years

Tillverkad i Storbritannien Skottland Highlands

43 % vol.

Produktnummer: Nr 572



Maltig smak med fatkaraktär och viss rökighet, inslag av ljunghonung, halm, macadamianötter och apelsin. Serveras rumstempererad som avec.

Denna ädla dryck bjöd oss Bertil på, som tur var för honom var det endast tre tdryckessugna bröder denna kväll.