

Dessert ansvariga var Gustav och Göran

Crème brûlée med citron

DESSERT

Klassisk dessert med fräsch citrustwist. Bakas i vattenbad i ugnen och svalnar sedan i kylan. Vid servering bränner du av bruléen med en gasolbrännare, så blir det så där härlig knäckigt.

Gör så här

Bra att veta när du ändrar antalet portioner

Detta recept är gjort för 10 portioner. När du ändrar antalet portioner så ändras också mängden i ingredienserna. I vissa fall kan detta resultera i att tillagningstiden behöver justeras.

Ingredienser

1 2/3 vaniljstång

8 1/3 dl vispgrädde

1 2/3 dl strösocker

1 2/3 msk finrivet citronskal

8 1/3 äggulor (medium storlek)

ca 1 2/3 msk rörsocker

Sätt ugnen på 125°C.

Dela och skapa ur vaniljstången. Koka upp grädden, vaniljstången och frön, socker och citronskal. Låt stå 10 minuter.

Starta timer

Sila och blanda grädden med äggulorna. Fördela smeten i portionsformar ställda i en ugnform. Fyll på med varmt vatten till ca hälften av formarna. Grädda i mitten av ugnen 40-60 minuter, tills de stannat. Låt svalna och ställ i kylan.

Strö över ett tunt lager rörsocker och bränn av med gasolbrännare. Servera genast.



Kopke nr 8048

Fine Ruby

Portugal, Duoro, Porto

Fruktig, söt smak med inslag av blåbär, svarta vinbär och muskot. Serveras vid 16-18°C till desserter eller lagrade ostar.

