

Crème Brulee

1 vaniljstång

4 dl grädde

1 dl mjölk

1/2 dl socker

6 äggulor

1/2 dl socker

Ugn 180°

Tid ca 60 minuter i Vattenbad

Häll grädden och mjölken i en kastrull
dela och skrapa ur en vaniljstång

Tillsätt vaniljen och vaniljstängerna i kastrullen
tillsätt 1/2 dl socker

Värm upp under omrörning (Inte koka)

Tillsätt äggulorna i en bunke och tillsätt socker, vispa lätt

Häll sen över gräddblandningen och fortsätt att vispa
tills allt blandat sig (Ta bort vaniljstången)

Häll smeten i 4-6 låga ugnsäkra skålar

Ställ i vattenbad innan du ställer dom i ugnen

Dom är färdiga när dom stelnat

När dom kallnat, häller du på strösocker ovanpå
och bränner sockret tills det har karamelliserat sig