LINDA BEN

Creme Brulée



Eldunartími

4 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við uppskrift af eftirrétt sem er algjörlega einn af mínum allra uppáhalds, Creme Brulée! Þessi eftirréttur er algjör klassík sem á alltaf vel við.

Creme Brulée

- 500 ml rjómi
- 1 stk vanillustöng
- Klípa af salti
- 5 eggjarauður
- 1 dl sykur + meira til að brenna ofan á

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 150°C, undir og yfir hita.
2. Setjið rjómann í pott, skerið vanillustöngina eftir endilöngu og bætið henni ofan í pottinn ásamt örlitlu salti. Hitið rjómann vel með vanillustönginni, en ekki láta hann sjóða, slökkvið þegar hann er orðinn mjög heitur og leyfið að standa í nokkrar mín.
3. Takið eggjarauðurnar og setjið í skál ásamt sykrinum, þeytið þar til blandan verður létt og ljósgul. Gott er að taka þeytarann upp úr og sjá hvort deigið sem lekur myndi borða (deigið samlagast ekki strax heldur er sjáanlegt í nokkrar sekúndur ofan á deiginu í skálinni) en þá eru eggjarauðurnar tilbúnar.
4. Fjarlægið vanillustöngina úr rjómanum.
5. Hellið 1/3 af rjómanum út í eggjarauðublönduna í mjórri bunu á meðan verið er að þeyta.
6. Hellið svo eggjablöndunni út í pottin með restinni af rjómanum og hrærið.
7. Takið 6 lítil form og hellið deiginu í formin.
8. Setjið formin í eldfastmót og hellið vatni í eldfastamótið (passið að það fari ekki vatn í kökuformin) þannig að vatnið nái upp helminginn af kökuformunum.
9. Bakið í 35-40 mín eða þar til miðjan í Creme Bruléeinu er aðeins byrjuð að verða stíf.
10. Kælið Creme Bruléeið og setjið inn í ísskáp í 3-4 klst eða yfir nótt.
11. Setjið 1 tsk af sykri á hvert form og notið brennara til að brenna sykurinn. Það er einnið hægt að raða mótunum inn í ofninn og kveikja á grillinu á ofninum en það þarf að fylgjast virkilega vel með því.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.