Crème brûlée med pasjonsfrukt



Ingredienser

Ingredienser (til 10 porsjoner):
10 dl kremfløte
1 vaniljestang
10 eggeplommer (fra store egg)
8 pasjonsfrukter (store og modne)
150 g sukker

Pynt:
ekstra sukker
(gassbrenner)

Pasjonsfruktsaus til servering:
noen ekstra pasjonsfrukt
melis

Fremgangsmåte

Ha kremfløten i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha dette i fløten og ha også selve vaniljestangen i fløten. Varm opp blandingen til nesten kokepunktet. Ta kjelen av platen og la vaniljen trekke i fløten. Fjern vaniljestangen. Avkjøl blandingen i 10 minutter.

Visp eggeplommer og sukker sammen med en stålvisp. Blandingen skal bli litt luftigere, men det er viktig at du ikke pisker eggedosis. Hell så litt og litt av vaniljefløten i eggeblandingen, mens du fortsetter å visp med stålvispen.

Del pasjonsfrukten og skrap ut innmaten i en bolle. Varm gjerne opp blandingen i mikro i noen sekunder (se tips). Sil så pasjonsfruktsinnmaten gjennom en sil, så du får ren pasjonsfrukt saft uten stener. Husk å presse godt så du får ut mest mulig av den nydelige pasjonsfruktsaften. Bland denne saften så i egge-/fløteblandingen.

Bruk en liten øse og fordel blandingen i små ildfaste former (se tips).

Ha en langpanne midt i ovnen og varm opp ovnen til 160°C. Sett formene i langpannen (forsiktig, så det ikke skvulper over). Hell så kokende vann i langpannen slik at vannet rekker ca halvveis opp langs kanten av formene. La formene stå slik i vannbadet i ovnen i ca 1 time. De skal da være lyse og stive på overflaten, men være litt skjelvende om du beveger på dem.

Ta formene ut av vannbadet og avkjøl. Sett dem så i kjøleskapet over natten. De vil da stivne enda mer.

- -

Dagen etter strør du et lag sukker på toppen av hver av dessertskålene (ca 1-2 ts sukker på hver). Bruk en gassbrenner og smelt sukkeret så det blir lysebrunt, karamellisert og sprøtt!

Tips

♥ Vil du halvere oppskriften bruker du følgende mengde:

Ingredienser (til 5 porsjoner):
5 dl kremfløte
1/2 vaniljestang
5 eggeplommer
75 g sukker
4 store pasjonsfrukt

♥ Ikke pisk eggedosis når du lager denne desserten her. Da blir det for mye luft i dessertrøren, som bare vil få desserten din til å klappe sammen under og etter stekingen.

♥ Det å varme pasjonsfrukten i mikroen kan være lurt å gjør før du siler vekk saften fordi stenen da lettere lar seg løse fra fruktkjøttet. Det er da lettere å få med seg hver dråpe av den verdifulle pasjonsfruktsaften.

♥ Jeg synes det er passe å bruke porsjonsformer som rommer 1,5 dl.

♥ Du kan bruke enten brunt eller hvitt sukker til topplokket. Hvitt sukker som jeg har brukt her, gir et tynt og sprøtt sukkerlokk, og er det mest vanlige å bruke. Med brunt demerarasukker, vil det ofte fortsatt kunne være igjen litt kornete sukker på toppen. Se tidligere registrert oppskrift på Crème Brûlée der jeg har brukt brunt sukker til lokket. Det er en smaksak hva du foretrekker.

♥ Ikke la deg skremme av at desserten skal stekes i vannbad. Det er ikke verre enn at du setter skålene i langpannen, koker opp vann i vannkokeren og heller vannet forsiktig i langpannen.

♥ Ikke la deg skremme av at du må bruke gassbrenner heller. Gassbrenner fås kjøpt i de fleste velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker (husk å kjøpe både brenner og gass til å fylle på brenneren). Billige varianter fås blant annet kjøpt hos Jernia og Clas Ohlson. Bruker du grillen i ovnen, må du passe nøye på så desserten ikke står så lenge i ovnen at den smelter og sukkeret blir brent. Følg nøye med hele tiden!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/creme-brulee-med-pasjonsfrukt