Crème brûlée med eple

Ingredienser



♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 dl sukker
♥ 1 vaniljestang (se tips)
♥ 6 eggeplommer

Eplefyll:
♥ 3 epler (eller 4 små)
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ts kanel

Pynt:
♥ 4 ss sukker

Fremgangsmåte

Eplefyll:
Start gjerne med å gjøre klart eplefyllet:
Skrell og rens eplene og del dem i små biter. Ha eplebitene i en kjele sammen med sukker og kanel. Varm opp eplebitene og la blandingen småkoke i noen få minutter, til eplebitene kjennes møre. Avkjøl litt og fordel eplebitene i skålene (ta bare med litt av sausen, ellers blir crème brûléen for flytende).

Crème brûlée - vaniljefløte:
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 (se tips). Hell så litt og litt av vaniljefløten i eggeblandingen, mens du fortsetter å vispe lett med stålvispen.

Bruk en liten øse og fordel blandingen over eplene i formene.

Steking i vannbad:
Ha en langpanne midt i ovnen og varm opp ovnen til 150°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 50 minutter. 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 (se tips).

Karamellisert sukkerlokk:

Dryss en god spiseskje sukker på toppen av hver av puddingene.

Smelt sukkeret med gassbrenneren til det blir lysebrunt og karamellisert.

Tips

♥ 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. Jeg bruker ballongvisp og visper for hånd.

♥ I stedet for 1 vaniljestang kan du bruke 1 ss vaniljepasta.

♥ 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.

♥ Hvor lenge du avkjøler de stekte puddingene, avgjør hvor fast konsistensen blir. Du kan gjerne sette formene i kjøleskapet over natten hvis du liker helt fast vaniljepudding. Vent da til dagen etter med å lage sukkerlokket. Jeg lagde her sukkerlokket mens puddingene fortsatt var lunkne, så derfor ser du at konsistensen er løsere. Jeg liker desserten best slik.

♥ Ikke la deg skremme av at du må bruke gassbrenner heller. Denne fra Städter er som sagt veldig god og lett å bruke. Husk at du må fylle brenneren med gass (vanlig

lightergass) før du kan bruke den.

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

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