Crème brûlée med kanel og appelsin

Ingredienser



♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ss vaniljepasta
♥ 6 eggeplommer
♥ revet skall av 2 appelsiner

Pynt (karamellisering):
♥ 5 ss sukker

Fremgangsmåte

Ha kremfløten i en kjele. Tilsett sukker, kanel og vaniljepasta. Varm opp fløten til kokepunktet og ta kjelen av platen.

Visp eggeplommer lett sammen med fint revet appelsinskall.

Hell litt og litt av den varme fløten i eggeblandingen mens du fortsetter å vispe lett.

Sil blandingen og øs den deretter opp i små, ildfaste former (som rommer ca. 1,5 dl) til de blir omtrent ¾ fulle.

Ha en langpanne midt i ovnen og varm opp ovnen til 150 °C. Sett de fylte porsjonsformene forsiktig i langpannen. Hell så kokende vann i langpannen slik at vannet rekker omtrent halvveis opp langs kanten av formene. La formene steke i vannbadet i ca. 45 minutter. De skal da være lyse og stive på overflaten, men fortsatt litt skjelvende om du beveger på dem.

Ta formene ut av vannbadet og avkjøl. Sett dem så i kjøleskapet i minst 4 timer og gjerne over natten. De vil da stivne enda mer.

Strø sukker på toppen av puddingene. Bruk deretter en gassbrenner og smelt sukkeret så det blir lysebrunt, karamellisert og sprøtt.

Tips

♥ I stedet for vaniljepasta kan du bruke vaniljeekstrakt eller frø fra 1 vaniljestang.

♥ 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. Jeg liker best å sette formene i kjøleskapet over natten. Vent i så fall til serveringsdagen før du lager sukkerlokket.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/creme-brulee-med-kanel-og-appelsin