Crème brûlée med risgrøt

Ingredienser



♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 dl helmelk
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 4 eggeplommer
♥ 120 g sukker
♥ 500 g ferdiglaget risgrøt

Pynt:
♥ 4 ss sukker

Fremgangsmåte

Ha kremfløte, melk og vanilje i en kjele. Gi blandingen en raskt oppkok og ta kjelen av platen.

Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Rør så i ca halvparten av den varme vaniljefløten mens du rører godt med en håndvisp. Rør deretter i resten av vaniljefløten.

Rør rundt i risgrøten slik at den er jevn og myk. Ha litt og litt i fløteblandingen og vend rundt med en slikkepott slik at risgrøten blander seg godt.

Fordel røren i dessertskåler (de skal bli ca 3/4 fulle). Det blir 4 - 6 porsjoner, avhengig av størrelsen på dessertskålene.

Stek dessertene midt i ovnen ved 150°C i 50 - 60 minutter (avhengig av størrelsen på formene).

Sett formene i kjøleskapet i minst 4 timer og gjerne over natten. Da vil puddingene ha stivnet i konsistensen.

Ta desserten ut av kjøleskapet et par timer før servering slik at de blir romtempererte.

Rett før servering drysses sukker på toppen av dessertene, ca 1 spiseskje på hver. Varm sukkeret slik at det smelter enten med en gassbrenner, eller ved å sette dessertene en kort stund høyt oppe i ovnen som er varmet opp til grillvarme.

Tips

♥ 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!

♥ Desserten kan gjerne gjøres klar dagen i forveien, men selve sukkerlokket bør lages på serveringsdagen (og helst rett før servering) slik at det holder seg sprøtt. Husk også på at du lar dessertskålene stå i romtemperatur i noen timer før servering slik at puddingen får en kremete konsistens.

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

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