

Crème Brûlée med smak av apelsin och vanilj.

Denna klassiska dessert blir aldrig omodern! En krämig crème brûlée med en knäckig yta av bränt socker imponerar på de flesta. Här har jag dessutom smaksatt desserten med apelsin. Hur gott som helst! Du kan dessutom göra klart den flera dagar i förväg och förvara i kylan. Bränn bara av den precis innan servering.



6



1H 30MIN

Desserter

Nyår

Ingredienser:

1 vaniljstång
5 dl grädde (minst 36%)
1 dl standardmjölk (3%)
1 dl strösocker
1 ekologisk apelsin
5 stora äggulor (M/L)
strösocker till garnering

Gör så här:

1. Värm ugnen till 150°C
2. Dela vaniljstången och skrapa ur fröna.
3. Blanda grädde, mjölk och vanilj i en kastrull.
4. Finriv det yttersta skalet från en apelsin. Ha i det i gräddblandningen.
5. Plocka ur vaniljstången.
6. Rör ihop äggulor och socker. (Detta ska inte vispas, bara röras ihop.)

7. Slå i lite av den varma gräddmjölken över ägg och socker, under konstant omrörning. Vispa detta en stund tills gräddmjölken kommer ner i temperatur. Håll sedan tillbaka detta i gräddmjölken du har i kastrullen, under omrörning.
8. Ställ ut portionsformar i en långpanna eller plåt med höga kanter.
9. Fyll portionsformarna till 3/4. Håll sedan hett vatten i långpannan/formen så att vattnet når lite drygt halva kanten på formarna.
10. Ställ in i nedre delen av ugnen och grädda i 40-60 min (beroende på storlek på formar).
11. Låt stelna helt i kylskåp.
12. Strö lite socker över den kalla crème brulée. Bränn snabbt av med en gasbrännare och servera direkt.

Dessertvin till Crème Brûlée:



Spara i lista

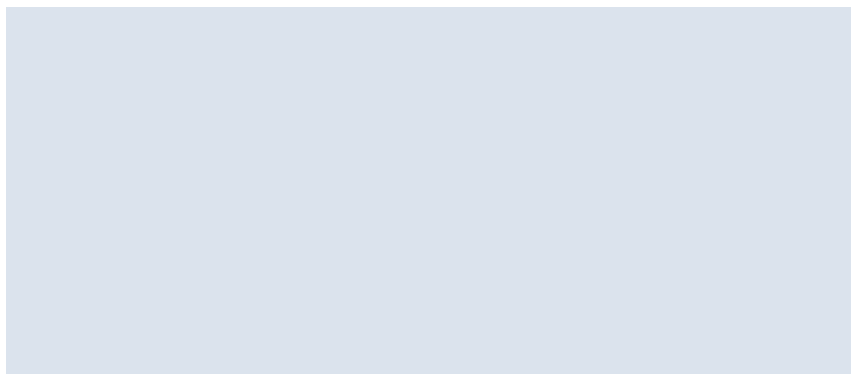
Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC

Systembolagsnummer: 8119

165,00 kr

Ruffino Serelle Vin Santo är ett dessertvin som passar perfekt till den här desserten. Vinet har en angenäm doft med inslag av apelsinskal, knäck, torkade frukter, chokladkola, nötter och kanel. I smaken finns söta toner av russin, torkad aprikos, nötter och chokladkola i samspel med vanilj och en liten aromatisk kryddighet.

Se också





Krämig chokladmousse med romganache.

Som avslut på middagen bjuder Linnéa här på en krämig chokladmousse med romganache.

[Läs mer](#)



Vit chokladpannacotta med granita.

Nu är det dags att avsluta vår Alla hjärtans dag-middag och vilken dryck passar egentligen bättre för detta ändamål än rosa bubblor?

[Läs mer](#)



Dessertvin - att välja dryck till efterrätten.

Vår dryckeseexpert berättar vad du ska tänka på när du väljer dryck till efterrätten och djupdyker sen i äppeldesserter.

[Läs mer](#)



Chokladtårta med dulce de lechefyllning och brynt smörfrosting.

En underbar tårta dekorerad med chokladägg och rostad mandel. Duka fram och låt dina gäster hänföras.

[Läs mer](#)

Utskrift