

Mor Lizzi's opskrifter.

Creme Brulee med kaffe

(6-8 personer)

Ingredienser:

1 liter fløde
2 vanille stænger
3 spsk. vanille sukker
5 spsk. Nescafé
8 spsk. kogende vand
10 æggeblommer
150 gr. Sukker
Sukker til at drysse på toppen
1 pakke chokolade kaffe bønner

Fremgangsmåde:

Vanille stængerne flækkes og kornene skræbes ud.

Fløde, vanille stænger, vanillekorn og vanille essens varmes forsigtigt op i en gryde, til det næsten koger. Omrør ofte – det må ikke brænde på.

8 spsk. pulver kaffe og 8 spsk. vand koges op i en gryde, og reduceres til halvdelen.

Kaffe essensen hældes i den varme fløde, og røres rundt.

Fløden skal smage kraftigt af kaffe, så det kan være du må lave lidt mere kaffe essens og tilsætte.

Når fløden knapt koger, fjernes den fra varmen og stilles til at trække i ca.30 min.

Æggeblommer og sukkeret piskes hvidt og skummende og man ikke kan mærke sukker krystallerne længere.

De 2 masser blandes sammen og varmes igen op til det knapt koger.

Nu skal der røres konstant i gryden, indtil cremen stivner. Det kan tage en 15-20 min på lavt blus, men pas på det ikke kommer i kog.

Cremen fordeles i 6-8 glas/forme der kan tåle varmen fra brænderen og står til næste dag.

Der dryppes sukker på toppen, så hele fladen er dækket og brændes med en creme brulee brænder indtil det er brunt og lækkert – må dog ikke blive sort.

Server bruleen med chokolade kaffebønner på toppen.