

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Creme Brulee (Vanille)

(6 personer)

### Ingredienser:

3/4 l fløde

2 vanille stænger

4 spsk. vanille essens, el. vanillesukker

8 æggeblommer

125 gr. sukker

sukker til drysse på toppen af creme bruleen

Vanille stængerne flækkes og kornene skrabes 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.

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.

Cremen fordeles i 6 glas/former 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 et par skiver frisk frugt på toppen.