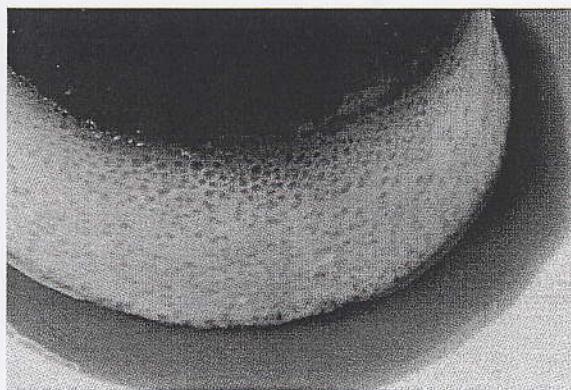




CREME BRULÉE

4 dl mjölk
6 dl vispgrädde
2 st vaniljstänger
4 msk kaffepulver

8 st äggulor
1,5 dl strösocker
1 dl råsocker

Ugn 100 grader, gratinering 250 grader

- Häll mjölk och grädde i en kastrull. Skär ett snitt i vaniljstången och skrapa ur fröna. Lägg stång och frön i kastrullen och låt koka upp. Ta kastrullen från värmen, fiska upp vaniljstången och rör ner pulverkaffet.
- Vispa äggulor och strösocker. Häll gräddmjölken i äggblandningen under kraftig vispning. Fördela smeten i ugnssäkra portionsformar och ställ dem i en långpanna. Placera långpannan i nedre delen av ugnen och häll kokande vatten i pannen så att det når upp till mitten på formens höjd. Grädda 45-60 min beroende på formarnas storlek. Brulén kan vara lite lös i mitten, den kommer att stelna när den får stå kallt. Låt puddingarna svalna och ställ dem sedan kallt minst 1 tim.
- **Inför servering:** Strö över råsocker och ställ formarna på en plåt högst upp i ugnen. Gratinera tills sockret har smält och fått färg, 2 – 3 min. Pass upp så att det inte bränns vid för det går snabbt!!!!