



COOKING PASSION SINCE 1877

ÅNGAD CRÉME BRÛLÉE



Bjud på en läcker dessert tillagad med ånga! Filip Poon visar i detta recept hur man enkelt gör Crème brûlée i ångugn.

INGREDIENSER

6 äggulor
1 dl strösocker
5 dl grädde
1 dl mjölk
1 vaniljstång

TILLBEHÖR

Socker till bränning
Japansk soja till smaksättning

TILLAGNING

Starta ugnens ångfunktion och sätt temperaturen till 85° C. Skiva vaniljstången på mitten och skrapa ur fröna. Värm upp grädden och mjölken i en kastrull tillsammans med vaniljen på låg temperatur.

Använd gulan från 6 ägg. Tillsätt 1 dl socker och rör om. Häll sedan försiktigt i den varma mjölk- och gräddblandningen, lite åt taget, medan du vispar konstant. Låt blandningen stå i minst 10 minuter.

Använd en sked och ta bort skummet som bildats på ytan av blandningen. Om du vill testa att smaksätta crème brûléen lite annorlunda kan du nu blanda ned en skvätt japansk soja, vilket gör att rätten får en nötig umamikaraktär.

Fördela blandningen i elfasta formar och tillaga i ugnen i cirka 30 minuter. Kontrollera att crème brûléen är färdig genom att skaka den lite försiktigt. Dallrar hela brûléen är den klar. Låt den sedan stå i kylan i minst två timmar.

Strö över ett jämnt lager socker (strösocker eller rörsocker) och bränn av med en gasolbrännare för att skapa en läcker, knäckig yta. Låt det smaka!