

Crème Brûlée

6 stk.	Æggeblommer
1 stk.	Æg
½ l	Piskefløde
90 g	Sukker
1 stk.	Vaniljestang

1. Flæk vaniljestangen på langs og skrab marven ud.
2. Hæld fløde i en gryde, og smid vaniljestangen i sammen med sukkeret.
3. Lav en lille tom af sukker, der med en kniv blandes med kornene fra vaniljestangen. Kom sukker- og vaniljeblandingen i fløden, der forsigtigt bringes i kog. Ved at blande kornene fra vaniljestangen med sukkeret, sætter vaniljen sig på sukkerkrystallerne, og vaniljen fordeles bedre i fløden. Hvis man bare kommer den i direkte, som kornene skræbes ud af vaniljestangen, kan det være svært efterfølgende at opløse vaniljen, fordi kornene klister sammen i små klumper.
4. Imens fløde, sukker og vanilje bringes i kog, piskes æggeblommer og ægget godt igennem i en skål, der kan tåle varme.
5. Når fløden koger, hældes den på de piskede æg og blommer, imens det piskes. Det er vigtigt, at fløden er *helt* oppe at koge. Ellers er den ikke varm nok til at legere.
6. Pisk i cremen med jævne mellemrum. Fjern efter ca. 10 min. vaniljestangen og si cremen til en skål eller kande, der er god at hælde af.
7. Vent til luftboblerne på toppen af cremen er næsten helt forsvundne. Fordel cremen i små skåle eller kopper, der stilles i et vandbad og bages ved 125 grader i ca. 60 minutter eller til cremen er fast.
Hvis man varmer overfladen af cremen op med gasbrænderen, forsvinder de sidste bobler.
8. Når cremen har den ønskede konsistens, tages kopper eller skåle ud og afkøles i køleskab i mindst 6 timer.
9. Fordel $\frac{3}{4}$ - 1 tsk. sukker på hver kop, så det lægger sig i et jævnt lag, og varm med gasbrænder, så sukkeret karamelliserer og danner en fast skorpe på toppen.