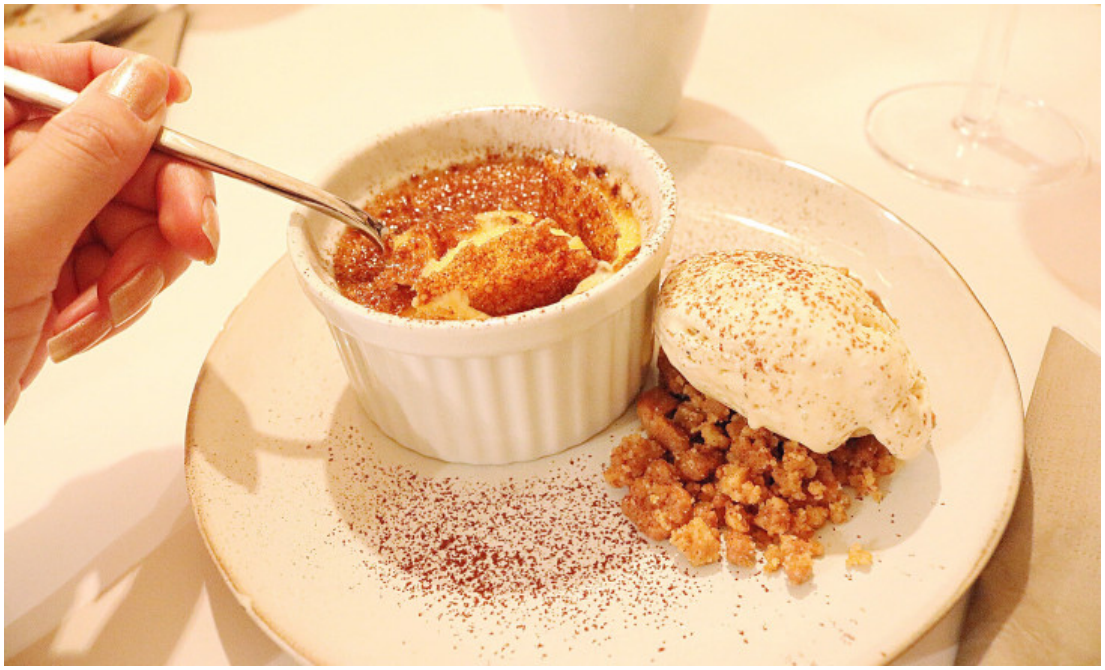
DESSERT

Saffrans-crème brûlée

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **130 min** Portioner: **4**

Denna goda crème brûlée med saffran är himmelskt god och dessutom superenkel att göra! Perfekt att förbereda dagen innan.

Jag älskar verkligen crème brûlée! Den är perfekt att bjuda på när man ska ha en fin middag. Såhär i juletider testade jag att ha i saffran och det blev smaskens, 10/10! Mina gäster bad mig att lägga ut receptet så fort som möjligt.
Uteslut saffranet om du bara vill göra vanlig crème brûlée och tillsätt extra vanilj.
Jag serverade den med en hemmagjord vaniljglass och pepparkakscrunch. Pudrade även över lite kakao.
Det är bra att ha en gasbrännare när man ska göra crème brûléen för att få den perfekta gyllene skorpan på ytan. Om du inte har det har jag hört att man kan använda sig av ugnen, sätt in dem längst upp på grill på hög temperatur. Men jag rekommenderar att använda gasbrännare för bästa resultat.
Varje gång jag gör creme brûlée förbereder jag dem dagen innan, så de kan stelna i kylen under natten. :)



INGREDIENSER

130

Saffranscreme brûlée
3 deciliter vispgrädde
1 deciliter mjölk 3%
1 tesked vaniljextrakt eller vaniljpulver
0.5 gram saffran
5 äggulor
1 deciliter socker
1 deciliter rörsocker

Vaniljglass
3 deciliter vispgrädde
2 stycken ägg
0.5 deciliter socker
0.5 tesked vaniljpulver (el vaniljsocker)

Pepparkakscrunch
1 deciliter krossade pepparkakor
1 deciliter krossade digestivekex
50 gram smält smör

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med crème brûléen. Sätt ugnen på 100°C.Koka upp grädde och mjölk, stäng av plattan och tillsätt saffran och vanilj.Vispa ägg och socker till en fluffig smet. Tillsätt gräddblandningen lite i taget samtidigt som du rör hela tiden, annars kan det bli äggröra eftersom gräddblandningen är varm. Låt svalna helt innan du fördelar smeten i portionsformar. Använd gärna grunda crème brûlée-formar.Placera formarna i en större ugnsform med höga kanter

och tillsätt kokande vatten i ugnsformen. Grädda i vattenbadet på 100 grader i ugnen ca 2 timmar.Kontrollera att crème brûléerna är klara genom att skaka lite lätt på formarna och se om de dallrar, då är de klara.Låt crème brûléerna svalna till rumstemperatur. Om du förvarar dem i kylskåpet, kom ihåg att ta ut och låta stå i rumstemperatur ca 30 minuter innan servering.Strö över rörsocker på toppen och bränn av med en brännare.

2

Gör sedan vaniljglassen. Vispa grädden med elvisp, medelhårt.Knäck äggen i en bunke. Tillsätt socker och vanilj. Vispa till en gul smet. Tillsätt äggblandningen i grädden och vispa på lägsta hastighet till en jämn smet. Smaka av och tillsätt mer vanilj eller socker om det behövs.
Med glassmaskin: Häll glassmeten i glassmaskinen och kör tills glassen är klar, ca 20 minuter. Frys in glassen om du inte vill äta den direkt.
Utan glassmaskin: Häll glassmeten i en burk med lock och ställ in i frysen i ca 3-4 timmar eller längre tid. Rör om en gång i halvtimmen/timmen de första 2 timmarna för att minska iskristallerna.
Upptining: När glassen stått i frysen länge och är hård kan man låta den stå i kylskåp ca 1-2 timmar eller en halvtimme i rumstemperatur så blir den mjukare.

3

Gör pepparkakscrunchen. Krossa pepparkakor och digistive ihop till grova smulor. Smält smöret och häll sedan över smulorna. Blanda väl och låt stå åt sidan tills användning. Kan förvaras i burk.