DESSERT

Morbergs Crème Caramel

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **6**

60

Det här är crème caramel som simmar i en sås av bränt socker. Crème brûlée däremot har ett hårt tunt skal av bränt socker på ytan. Anledningen till att vi blandar ihop dem är att crème caramel heter brylépudding på svenska.

Ett glas Madeira till kan smaka bra med sin knäckiga smak men också med en syra som gör att det smakar friskt tillsammans.

INGREDIENSER

3 dl vispgrädde
3 dl mjölk
1 st vaniljstång
5 st ägg
1 dl strösocker
Karamellsås
2 dl strösocker
1 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 150°C. Ställ samtidigt in en långpanna med hett vatten i nedre delen av ugnen.

2. Häll grädden och mjölken i en kastrull. Snitta vaniljstången och lägg den i gräddmjölken. Låt koka upp och ställ åt sidan för att svalna.

3. Häll sockret och vattnet till karamellsåsen i en stekpanna. Rör tills blandningen kokat upp och sockret smält. Låt den sedan koka tills sockret är gyllenbrunt.

4. Häll den heta såsen i portionsformar, à 1 ½ dl, eller en osmord ugnsform. Vrid formarna tills botten och kanter är täckta av den tjocka såsen.

5. Skrapa ner fröna från vaniljstången i kastrullen med gräddmjölken. Knäck ner äggen, tillsätt sockret och vispa snabbt ihop till en jämn smet. Häll äggsmeten i formarna och ställ dem i vatten badet.

6. Grädda brylépuddingarna tills smeten har stelnat, cirka 40?50 minuter. Låt svalna och ställ dem i kylen för att kallna, gärna till nästa dag.

7. Stjälp upp brylépuddingarna på tallrikar så att karamellsåsen ryms vid sidan om. Den sås som eventuellt sitter kvar i formen kan lösas upp med lite kokhett vatten.