

Rätt

Crème Caramel

Beskrivning

Pudding med smak av vanilj.

Portioner

8

Kategori

Desserter

Ingredienser

3 dl vispgrädde
3 dl mjölk
5 st Ägg
1 dl strösocker
1 st vaniljstång

Bild



Gör så här:

1. Sätt ugnen på 150 grader.
2. Snitta upp vaniljstången och lägg i mjölken och grädden. Koka upp och låt det svalna.
3. Skrapa ur fröna från vaniljstången i gräddmjölken.
4. Knäck ner äggen. Tillsätt sockret och vispa snabbt ihop till en jämn smet. Häll äggsmeten i formarna.
5. Ställ formarna i en långpanna med hett vatten (vattenbad). Grädda i nedre delen av ugnen tills smeten har stelnat.
6. Räkna med 20-30 minuter om du tar små portionsformar.
7. Låt de svalna något före servering. Strö över ett lager med socker.
8. Bränn av med en brännare eller i grillen högst upp i ugnen.