



# CREME BRÛLÉE

Daniels variant

4 personer

- 4 dl vispgrädde
- 1,5 dl mjölk
- 4 äggulor
- 35 g vaniljsocker
- ½ dl strösocker
- ½ dl brun farinsocker

Blanda grädde och mjölk i en kastrull. Koka sakta upp.

Vispa gulorna med sockret. Häll på den kokande gräddblandningen lite i taget. Rör hela tiden med en träsked.

Sätt ugnen på 150 grader. Fyll blandningen i små ugnssäkra skålar.

Grädda krämen i cirka 45 minuter. Ta ut formarna och låt dem kallna i kylskåpet, så krämen blir riktigt kall. Viktigt, så att sockret till knäcktaket inte blandar sig med krämen.

Strax före servering: sätt ugnen på grillvärme. Strö ett lager farinsocker över krämen. Karamellisera sockret i skålarna under grillen.

Servera krämen rumstempererad.