

EN SMAKSAK

:C

Crème Brûlée med saffran & passion

~~Det här inlägget göttes i samarbete med Årsmotet (http://www.aca.ax/sv/hem)~~

Idag tänkte jag bjussa på en grym dessert som jag tycker passar alldeles utmärkt till nyår, nämligen en smaksatt crème brûlée. Den är enkel att göra men innehåller de lyxiga smaksättarna saffran och passion. Mataffärerna har ganska sällan mogna passionsfrukter (de ska vara skrynkliga i skalet) så mitt tips blir att handla i god tid så att frukterna hinner mogna hemma i rumstemperatur – vilket i värsta fall kan ta en vecka!



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/pc165015.jpg>)

Ordet brûlée är franska och betyder bränd. En crème brûlée känns igen på den knapriga ytan av karamelliserat socker. Den är ingen konst att trola fram om du har en gasbrännare. De är varken svåra att få tag på eller speciellt dyra. Leta i köksaffärer eller på Claes Ohlson.



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/pc165036.jpg>)

Din arbetsinsats är minimal men en crème brûlée kräver sin lilla tid i ugnen. Där sköter den sig å andra sidan själv. Desserten är dessutom perfekt att förbereda dagen innan festen då den gärna ska serveras kall.



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/pc165059.jpg>)

Crème Brûlée med saffran och passion

Saffran och passion är en smaksensation! Den gräddiga och lena konsistensen bryts av med en knäckig yta av bränt socker. Servera gärna passionfrukt eller annan frukt eller bär till. Spara de urgröpta skalerna och fyll dem med något gott som vispad och smaksatt grädde, glass, sorbet eller bär....

6 portioner

6 mogna (skrynkliga) passionsfrukter

3 dl ålands grädde

1 dl ålands mjölk (valfri fetthalt)

6 äggulor

1 dl strösocker

1 nypa salt

1 påse (0,5 g) saffran

strösocker

Gör så här:

Sätt ugnen på 100° vanlig ugnsvärme. (Inte mer, då riskerar man bubblor i desserten).

Halvera frukterna och gröp ur innehållet i en finmaskig sil. Ställ silen över en skål och pressa saften ur fruktköttet med hjälp av en sked. Det behövs ca 0,75 dl passionsjuice. Kasta bort kärnorna. Vispa samman samtliga ingredienser lite lätt i en kanna. Häll smeten i små portionsformar (ca 10 cm i diameter) och ställ dem på en plåt med kanter. Fyll plåten med vatten upp till hälften av formarnas höjd. Grädda i mitten av ugnen 2-2,5 timme tills smeten har stannat i formarna. Ta försiktigt ut plåten utan att vattnet skvälper över desserterna. Plocka upp dem ur vattenbadet och låt dem kallna. Ställ dem i kylen, gärna över natten. Strö över ett tunt lager av socker på ytan och bränn av med en gasbrännare. Håll hela tiden brännaren i rörelse, ytan ska inte bli bränd utan karamelliserad (gyllene). Alternativt kan du bränna av sockret i ugnen under grillvärme 250 grader. Passa noga, det går undan!

You May Like



Etiketter: ÅCA (<http://ensmaksak.com/tag/aca/>), Ålandsmejeriet (<http://ensmaksak.com/tag/alandsmejeriet/>), blogg (<http://ensmaksak.com/tag/blogg/>), crème brûlée med saffran och passion (<http://ensmaksak.com/tag/creme-brulee-med-saffran-och-passion/>), creme brulee (<http://ensmaksak.com/tag/creme-brulee/>), dessert (<http://ensmaksak.com/tag/dessert/>), desserttips nyår (<http://ensmaksak.com/tag/desserttips-nyar/>), nyårsdessert (<http://ensmaksak.com/tag/nyarsdessert/>), passionsfrukt (<http://ensmaksak.com/tag/passionsfrukt/>), recept (<http://ensmaksak.com/tag/recept-2/>), saffran (<http://ensmaksak.com/tag/saffran/>)

- KOMMENTARER *Kommentera*
- KATEGORIER *Ålandsmejeriet, Recept*

Följ

Följ “en smaksak”

Powered by WordPress.com