

## Chokolade Creme Brullee

### **Ingredienser:**

730 g Piske fløde

750 g Sødmælk

300 g Sukker

360 g Æggeblommer (pastauseret)

100 g Hel æg (pastauseret)

250 g Mørk Chokolade 70 %



### **Fremgangsmåde:**

Fløde, mælk og halvdelen af sukkeret koges.

Hel æg, æggeblommer og det sidste sukker blandes, når flødemassen koger, hældes halvdelen i æggemassen under omrøring og røres godt. Det hele kommes tilbage i gryden og legeres til 82-83 ° C, derefter sigtes det igennem en fin sigte.

Lidt af det massen hældes over chokoladen så den smelter og kan røres jævn, derefter kommes chokolademassen over i cremen.

Cremen stilles til side i 10 min, derefter skummes cremen af.

Formene fyldes op til 1. cm. Fra kanten.

Crem Brulleen bages i vandbad i ovnen ved 98 °C i ca. 40-60 minutter.

Afkøles og sættes på frost el/ køl(max dage 5) til de skal bruges.

*Restaurant Lillering Skov & Restaurant Gammel Høver Kro*

*Brian Brøckner & Heine Skriver*