



# Svartvinbärs-crème brûlée

Mängd: 4 st

## Ingredienser

- 150 g vispgrädde
- 80 g svartvinbärsapuré (mixade bär)
- 70 g mjölk
- 1 st vaniljstång
- 85 g äggula
- 60 g strösocker
- 150 g råsocker vid bränning

## Så gör du:

Koka vispgrädde och svartvinbärsapuré med mjölk och vaniljstång. Ställ i kyl och låt svalna. Blanda äggula och strösocker, rör försiktigt ner det i den kylda gräddblandningen. Det viktiga är att man inte vispar smeten och får in luft utan att man rör med en slickepott. Sila smeten och fyll upp i formar. Baka brûléen i 95 °C ca 1 timme. Man får skaka lite på formen och se så det har satt sig. Obs baka **inte** brûléen i vattenbad. När brûléen är färdig låter man den stelna några timmar i kylan. När det är dags för servering täcker man ytan med råsocker och bränner av med en brännare tills dom blir gyllenbruna.

**MEDOX**®

i samarbete med Mästerkonditor Daniel Roos

Daniel var en av medlemmarna i Svenska Kocklandslaget som vann Culinary Olympics 2012 i Tyskland. Den mest överlägsna segern i tävlingens mer än 100-åriga historia. Daniel har även de senaste sex åren varit ansvarig för desserten på Nobelbanketten.

*För att lyckas med bakverk och desserter är det viktigt att använda bra råvaror. Skillnaden mellan bra och fantastiskt ligger i kvaliteten på råvarorna. T.ex. så väljer jag vilda svenska blåbär som har mycket högre smaker än odlade amerikanska blåbär. Det använde jag också som en viktig ingrediens i Nobeldesserten 2017.*

