

Oppskrift

Crème brûlée, med sviskekompott, eggekrem, salte gresskarkjerner og briochekrutonger



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Alexander Berg

1. Crème Brûlée

Fløte, sukker, vanilje og sitronzest varmes til kokepunktet, eggeplommene vispes sammen og fløteblandingen spes i eggene mens de piskes kraftig. Sil blandingen.

2. Sviskekompott

Sviskene kuttes i terninger og kokes møre med portvin, vann og sukker til kompottkonsistens. Kompotten fylles i ett tynt lag i dype tallerkener og toppes med brûléemasse. Stekes i ovn på 92 °C til den setter seg. Kjøøl ned.

3. Eggekrem

Eggeplommene vispes over vannbad til de tykner, temperert smør piskes inn og kremen kjøles ned. Smakes til med litt salt. Fyll på sprøytepose.

4. Anrettes og toppes med eggekrem, gresskarkjerner og briochekrutonger.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Crème Brûlée

Fløte	1 liter
Sukker	200 g
Vaniljestang	1 stk
Sitron (zest)	1 stk
Eggeplommer	10 stk
Sviskekompott	
Tørkede svisker	200 g
Portvin	1 dl
Sukker	50 g
Vann	2 dl
Eggekrem	
Eggeplommer	4 stk
Usaltet smør	250 g