

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*

## 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 kjøøles 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