



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

17. november 2022

## Dessert

### Crème Brûlée med pærer a la Belle Helene (4 personer).

**Creme Brulee:** 6 æggeblommer, 100 g sukker, ½ l fløde, 2 vaniljestænger.

**Pærer a la Belle Helene:** 500 g pærer (svarer til 4 mellemstore pærer) 2 dl vand, 200 g sukker, ¼ dl lagereddike, ½ vaniljestang.

#### Crème Brûlée:

Hæld fløde, sukker og de flækkede og ”udkornede” vaniljestænger i en gryde. Varm indholdet op, men sørg for, at det ikke koger.

Bland vaniljekornene med 2 spsk sukker og vend det sammen med æggeblommerne.

Når fløden er blevet varmet igennem, fjernes vaniljestængerne. Hæld nu fløden langsomt ned til æggeblommerne under konstant omrøring. Sigt herefter massen gennem en sigte.

Læg formene i et ildfast fad, fyld dem med creme og brug en gasbrænder til at fjerne eventuelle luftbobler. Fyld det ildfaste fad med en smule kogende vand og bag herefter din Creme Brulee i vandbadet i 15 minutter ved 150 grader varmluft. Løft nu de færdigbagte Creme Bruleer op på en rist og lad dem køle af i 2 timer, men gerne natten over.

Lige inden servering drysses der sukker på toppen af de kolde Creme Bruleer. Karameliser sukkeret med en gasbrænder og anret f.eks. med pærer a la Belle Helene

#### Pærer a la Belle Helene.

Skræl pærerne, halver dem og fjern kernehus og stilk – det gøres nemmest med en teske. Skyl pærerne.

Kog vand, sukker, eddike og vaniljestang sammen til en lage og kom pærerne i. Hold lagen lige på kogepunktet – det skal ikke bulderkoge – og kog til pærerne er møre, ca. 5-15 minutter afhængig af pærens blødhed.

Tag pærerne op med en hulske, og server dem til Creme Brulee med lidt vaniljeis.

