

# Crème Caramel

## Mandag 6. November 2017

### Ingredienser

100 g sukker til karamel  
2 stk. æg  
3 stk. æggeblommer  
75 g sukker  
3 dl mælk  
2 dl piskefløde  
0,5 stang vanilje  
1 smule salt

### Fremgangsmåde.

Smelt sukkeret til en mørk gylden karamel. Kom karamel i bunden af hver form.

Kog mælk, sukker, salt, vaniljekorn og stang op. Pisk æg og blommer sammen imens.

Køl mælken ned med fløden, og hæld det ned til æggene under omrøring. Sigt massen, og hæld den i formene.

Kom formene i en bradepande og fyld den med kogende vand, så vandet dækker mindst halvdelen af formene. Bag dem ved 150 c i ovnen med over- og under varme. Bag dem ca. 35 min til de har sat sig, tjek med en lille kniv, om massen kan holde sig selv.

Lad cremen afkøle, skær langs kanten med en kniv, og vend dem ud på hver sin tallerken.

Server evt. lidt kogt pære til