



Pommés

bruleé

4 personer

Bruleé

3 msk färskpressad
äppeljuice
(1 st äpple = 5-6 msk)
3 dl grädde
1 dl mjölk
2 msk Calvados
5 st äggulor
1 dl socker
1 st vaniljstång

Den här efterrätten blir bäst om man lagar den dagen innan den ska ätas. Pressa saften ur de färska äpplena (enklast med en elektrisk fruktpress). Klyv vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Koka upp grädde och mjölk med Calvados, äppeljuice och vanilj. Blanda äggulorna med sockret och slå sedan försiktigt den kokande vätskan över ägg- och sockerblandningen. Håll upp i portionsskålar. Grädda i vattenbad, i ugn på 125° tills bruleén stannat. Ha tålamod, det blir bäst då. Förvaras över natten i kyl. Innan servering: Strö ett tunt lager med råsocker över bruleerna och bränn av med en liten brännare eller under grill-elementet i ugnen.



Fler recept och mycket mer på www.appeleket.se