

CREME CAMEL MED HJORTRON

10 personer

1 l gräddmjölk
180 g socker
2 vaniljstänger
6 ägg
4 gulor

Caramel:
100 g socker
30 g vatten

Hjortron:
100 g hjortron
30 g socker

Cest från en citron,
tunt rivet av det gula
på citronskalet.

Citronmeliss



Beredning:

Koka upp gräddmjölk, socker och vanilj. Låt dra en timme och vispa sedan ned äggen och gulorna.

Häll vatten och socker i en kastrull och ställ på spisen och koka tills det blir en gyllenbrun karamell. Häll på lite vatten så den blir lös igen.

Koka karamellen till 118 °C, häll i botten på portionsformarna och låt kallna. Fyll i gräddblandningen och baka vid 100°C tills det hela "satt sig". Tar ca 45 min.

Blanda hjortron, socker och citroncest. Koka upp och kyl ned.

Servering:

Stjälp ur formarna på assietter och servera med hjortronen. Dekorera med citronmeliss.