



AALBORG CHOKOLADEN



(Hvid) Chokolade Creme Brulée

6-8 pers.

Ingredienser

- 6 dl piskefløde
- 100 g hvid chokolade
- 1 vaniljestang
- 6 pasteuriserede æggebommer
- Sukker
- Gyldent sukker



*rigtig god
fornøjelse!*

- 1 Kom fløde, chokolade og kornene fra en vaniljestang i en gryde. Lad det smelte langsomt under omrøring.
 - 2 Pisk æggebommer med sukker, til det er tykt.
 - 3 Rør chokoladecremen i, og fordel massen i små ovnfaste skåle.
 - 4 Sæt i vandbad i forvarmet ovn ved 120°, og bag i 15-20 min.
 - 5 Lad dem stå natten over.
 - 6 Drys med gyldent sukker og glaser med en svejser.
- Tip.: Se også opskrift på Chokolade Sorbet

