

LA CUISINE DU JARDIN JUL 2018

ÉCOLE CULINAIRE TOURRETTES-SUR-LOUP

L' ILE FLOTTANTE - SNEÆG

ENGELSK CREME MED VANILLE

TIL 3/4 L. CREME RÆKKER TIL 8-10 prs.

1/2 l.	sødmælk
2 stænger	vanilje
6	æggeblommer
100 g.	sukker

1. Hæld mælken i en kasserolle, skrab kornene ud af vaniljen, og kom dem i mælken sammen med vaniljestængerne. Kog mælken op, tag den af ilden og lad den trække i 15 min.
2. Pisk æggeblommerne op med sukkeret til de udgør en homogen, tyk, hvid masse. Kog mælken op igen, kom den over i æggemassen, og varm det hele op under omrøring med en træske, efter ca. 5 min. er blandingen blevet tykkere. Den må ikke koge! Hvis cremen hænger godt ved skeen dvs. man kan lave en streg i cremen med en finger uden at cremen løber, er den færdig.
Køl hurtigt ned i isbad.

SNEÆG:
8 – 10 prs.

6	æggehvider
160 g	sukker
evt. lidt	reven citronskal
evt.	krystalliserede violer
evt.	florsukker til at karamellisere

1. Pisk æggehviderne halvstive, og lad sukkeret risle i og pisk dem stive. Tilsæt citronskal.
2. Med en spiseske formes lidt store snebolde. De lægges op på en bageplade og bages ved 150 grader i 5 min. Køl ned og sæt på køl. Inden servering pudres de med florsukker og brændes forsigtigt med en blæselampe til florsukkeret karamelliserer.
3. Server den kolde crème i glas eller en dyb tallerken med et sneæg på toppen og evt. lidt knuste krystalliserede violer, karamel eller frugt.

Go´ appetit, skål og velbekomme.

