

## Oppskrifter 22.4.2006 - Klubbmøte hos Jan Morten

### **Crème Catalane**

**1 ¼ dl helmelk**  
**3 ¾ dl kremfløte**  
**½ dl sukker**  
**1 appelsin**  
**1 vaniljestang**  
**6 eggeplommer**

**1 plate gelatin**  
**2 ½ dl appelsinjuice**  
**1 eggehvite**

**brunt sukker**

**Kok opp melk, fløte og sukker. Riv det ytterste oransje skallet av halve appelsinen og tilsett dette sammen med vaniljestang splittet i to på langs. Fileter appelsinen: Skjær ut appelsinbåtene, uten hinner. Visp den oppkokte melken og fløten sammen med eggeplommene. Legg appelsinfiletene i porsjonsformer, og fordel blandingen over. Stek formene i ovnen på 95°C i ca. 25 minutter, eller til eggeblandingen har stivnet. Ta formene ut av ovnen, og dryss litt brunt sukker på toppen. Brenn til karamell med ski- eller gassbrenner, eller la formene stå noen minutter under grillen i ovnen ved 225°C, til sukkeret danner en lys karamellskorpe. Pass formene godt så de ikke blir brent.**

**Appelsinskum: Legg gelatinplaten i bløt i kaldt vann. Kok opp appelsinjuicen sammen med revet skall fra den andre halve appelsinen. Ha gelatinen i og la den smelte. Stivpisk eggehviten og vend i appelsinjuicen. Server appelsinskummet i glass ved siden av.**

### **Drikke**

**Ruby portvin**