

Romantik Hotel

Åkerblads i Tällberg



Amarettobrûlée

4 personer

60g	socker
60g	äggula (3 st.)
2,5dl	grädde
0,5dl	mjolk
½	vaniljstång
2msk	amaretto-likör
-	Råströsocker eller farinsocker

1. Sätt ugnen på 100 – 125 grader.
2. Koka upp grädde, mjolk, fröna från vaniljstången samt 20 gram av sockret.
3. Rör samman äggulorna med likören och resterande mängd socker, tills sockret löst sig.
4. Vispa ner den varma gräddmjölken i ägg/sockersmeten.
5. Sila smeten och håll upp i fyra ugnssäkra portionsformar.
6. Sätt formarna i ett vattenbad i ugnen. Grädda i ca 25-35 minuter, beroende på ugnstyp. Känn med en sticka när krämen "stannat".
7. Låt svalna och ställ dem sedan i kylen att bli riktigt kalla.
Kan förberedas hit
8. Sikta råströsockret över formarna. Sätt in dem nära grillelementet. Gratineratills sockret smält och fått en gyllenbrun färg.
9. Låt kallna

Servera gärna med någon frukt eller varför inte med färska jordgubbar så snart dom dyker upp i butikerna.

**Smaklig måltid och lycka till önskar familjen Åkerblad
och souschef Anders Carlsson.**

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52
www.akerblads.se info@akerblads.se