

# Cambridge Burnt Cream

Den britiske mesterkokken Marco Pierre White forteller om denne desserten:



FOTO: CLIVE BOZZARD-HILL/FABFOODPIX.COM

Det interessante med Storbritannia er at selv om somrene har det med å være grå, er vi fabelaktige til å lage solskinnsdesserter. Cambridge Burnt Cream ble angivelig oppfunnet ved Trinity College i Cambridge. De fleste av oss kjenner den fra det vanligste navnet, crème brûlée. Det hevdes at den ble først skapt i 1630, og da kom den med collegets offisielle våpenskjold brennmerket med et spesielt merkejern. Det ble brent inn i det karamelliserte sukkerlokket. Franskmennene, derimot, produserte først crème brûlée i 1691.

Selv har jeg erfart at crème brûlée er den typen dessert som du kan servere folk som sier de "ikke egentlig er noen dessertperson", og som da raskt skifter mening. Apropos desserter generelt: Vi burde aldri glemme at mat er ment å være en fornøyelse så vel som noe vi absolutt trenger for å overleve. Og desserter er morsomme av mange grunner. For det første ser de så vakre

ut, så overdådige, så dekadente. De gir også oss kokker en mulighet til å uttrykke oss, å vise oss artistisk og strø om oss med litt farger. Vi burde se på dem som en opplevelse. Og selvfølgelig er de syndefulle. Jeg blir virkelig revet med når en vakker kvinne insisterer på å bestille en fyldig dessert og så går løs på den med liv og lyst. Det forteller meg at hun er ute for hygge seg og ikke bli diktert av andre.

## Oppskrift på Cambridge Burnt Cream (6 porsjoner)

### Ingredienser:

175 g strøsukker  
9 eggeplommer  
4 vaniljestenger  
1 dl melk  
9 dl kremfløte  
50 g demerarasukker

### Tilberedelse:

1. Pisk sammen sukkeret og eggeplommene i en bolle.
2. Del vaniljestengene i to på langs og skrap ut frøene. Ha frøene, vaniljestengene, melk og fløte i en kjele og kok opp så vaniljesmaken trekker inn i væsken.
3. Hell den kokende fløten/melken i bollen med sukker og eggeplommer, bland det godt og hell det gjennom en finmasket sil. Forvarm stekeovnen til 120 °C.
4. Fordel blandingen på seks små ildfaste former og stek dem i vannbad i den forvarmede ovnen i 30–40 minutter til de er akkurat får fast konsistens. La formene få kjølnes og sett dem i kjøleskapet.
5. La grillelementet i stekeovnen bli glødende. Dryss hver form med demerarasukker og sett dem under grillen til sukkeret smelter og blir gyllenbrunt. La sukkeret stivne og server.