

Crème brûlée à la Doris.

0,5 l saure Rahm

0,17 l Mëllech

4 Giel vum Ee

50 g brongen Zocker

Alles zesumme gutt mixen.

A 4 kleng platt Schësselcher verdeelen.

Schäffche virhëtzen op 160°!

20 Minutten am „Bain Marie“

Temperatur op 0° setzen a 5 Minutten laang kal gi loossen.

Kuerz virum zerwéieren: Brongen Zocker driwwer streeën a mam Flambéierbrenner flambéieren bis den Zocker knuspreg gött.

Et kann een och mat Uebst, Peffermënzblatt, ... garnéieren.