



Crème caramel

Klassieke Franse eiervla die je omkeert op het bord, met een laagje vloeibare karamel. Fluweelzacht en niet te zoet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	6	Dessert

Ingrediënten

200 gr suiker (voor de karamel)
5 eetlepels water
500 ml volle melk
1 vanillestok
4 eieren
1 eidooier
100 gr suiker (voor de vla)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 160°C.
- 2.** Snijd de vanillestok overlangs open en schraap het merg eruit. Doe het merg en de lege stok in een steelpan met de melk. Breng zachtjes aan de kook, haal van het vuur en laat 5 minuten trekken. Verwijder de vanillestok.
- 3.** Maak intussen de karamel: doe 200 gr suiker en het water in een zware steelpan en verwarm op middelhoog vuur zonder te roeren tot een goudbruine karamel. Verdeel de karamel onmiddellijk over 6 ovenbestendige vormpjes van elk ongeveer 150 ml en draai elk vormpje voorzichtig rond zodat de bodem goed bedekt is. Laat de karamel hard worden.
- 4.** Klop in een kom de eieren, de eierdooier en 100 gr suiker los met een garde. Giet er al kloppend de warme vanillemelk bij.
- 5.** Zeef het mengsel door een fijne zeef en verdeel gelijkmatig over de vormpjes.
- 6.** Zet de vormpjes in een diepe ovenschaal. Giet zacht kokend water in de ovenschaal tot halverwege de zijkant van de vormpjes (bain-marie).
- 7.** Schuif de ovenschaal voorzichtig in de oven en bak 40 tot 45 minuten, tot de vla net gestold is maar nog licht trilt in het midden.
- 8.** Haal de vormpjes uit het waterbad en laat volledig afkoelen op het aanrecht. Dek af met plasticfolie en laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast, bij voorkeur een volledige nacht.
- 9.** Loop vlak voor het serveren met een dun mesje langs de rand van elk vormpje, leg een diep bord omgekeerd op het vormpje en keer snel om. Laat de vla eruit glijden met de karamel erover.

Tip

Zorg dat de karamel goudbruin is maar niet te donker, anders smaakt hij bitter. Werk snel bij het verdelen over de vormpjes, want karamel stolt razendsnel.