



Crème brûlée

Zijdezachte vanilleroom onder een krokant gekarameliseerd suikerlaagje. Een van de meest geliefde Franse desserts.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Dessert

Ingrediënten

500 ml volle room
1 vanillestok
5 eierdooiers
80 g fijne suiker
4 el kristalsuiker (om te branden)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 150 °C. Snijd de vanillestok in de lengte open en schraap het merg eruit.
- 2.** Giet de room in een steelpan, voeg het vanillemerg en de leeggeschraapte stok toe en verwarm op een zacht vuur tot net onder het kookpunt. Haal van het vuur en laat 10 minuten trekken. Verwijder daarna de vanillestok.
- 3.** Klop de eierdooiers samen met de fijne suiker in een kom tot het mengsel lichtgeel en licht gebonden is. Giet er al roerend en in een dunne straal de warme room bij.
- 4.** Zeef het mengsel door een fijne zeef om eventuele klontjes te verwijderen.
- 5.** Verdeel het mengsel gelijkmatig over 4 ovenvaste schaalpjes. Zet de schaalpjes in een diepe ovenschaal.
- 6.** Giet kokend water in de ovenschaal tot het water halverwege de hoogte van de schaalpjes staat. Schuif voorzichtig in de oven en bak 40 tot 45 minuten au bain-marie. De crème is gaar wanneer ze aan de randen gestold is maar in het midden nog licht trilt.
- 7.** Haal de schaalpjes uit het waterbad en laat volledig afkoelen op kamertemperatuur. Zet daarna minstens 3 uur, of bij voorkeur een nacht, in de koelkast.
- 8.** Bestrooi elk schaalpje vlak voor het opdienen met 1 el kristalsuiker en karameliseer met een keukenbrander tot een egaal, krokant korstje. Dien onmiddellijk op.

Tip

Karameliseer het suikerlaagje pas op het allerlaatste moment. Als je de brander te vroeg gebruikt en de schaalpjes terug in de koelkast zet, wordt het korstje week en verliest het zijn knapperigheid.

Lekker met

Serveer met een bolletje vanille-ijs of enkele verse rode vruchten voor een frisse tegenhanger.

Dranktip

Een glas Sauternes of een andere edele zoete wijn past uitstekend bij de rijke vanilleroom en het bittere karamellaagje.