



## Crème brûlée

### Crème brûlée

🕒 15 + 60 minuten + 4 uur

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ vanillestokje
- 🍷 200 ml slagroom
- 🍷 35 g suiker
- 🍷 3 kleine eidooiers
- 🍷 rietsuiker om te bestrooien

**MATERIAAL:** 2 crème-brûlée schaaltes of ramequins, brûlée-brander (optioneel), braadslee

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 120°C.
2. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit.
3. Doe het merg samen met het leeg geschraapte vanillestokje, de slagroom en de helft van de suiker in een steelpannetje en breng dit langzaam aan de kook.
4. Klop intussen in een kom de eidooiers los met de rest van de suiker.
5. Verwijder het vanillestokje zodra de slagroom kookt.
6. Schenk de hete room onder voortdurend roeren bij het eidooiermengsel en meng goed.
7. Verdeel het roommengsel over de schaaltes en zet ze in de oven in een braadslee.
8. Schenk kokend water in de braadslee tot halverwege de hoogte van de schaaltes.
9. Bak de crèmes brûlées 45-60 minuten tot ze stevig zijn.
10. Ze mogen nog een beetje 'wiebelen' in het midden.
11. Haal de schaaltes voorzichtig uit het waterbad en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.
12. Plaats ze daarna minimaal 3 uur in de koelkast.
13. Bestrooi de crème voor het serveren met rietsuiker en brand deze af met een brander, of zet de schaaltes kort onder de hete grill in de oven.



**TIP 1:** Om de crème gelijkmatig te garen wordt dit dessert au bain-marie gebakken. Dit gebeurt door de schaaltes met het custardmengsel in een braadslee of diepe bakplaat met kokend water te zetten. Het water zorgt ervoor dat de temperatuur van de crème niet te hoog wordt en er een lekkere en gladde crème ontstaat.

**TIP 2:** Voeg voor een andere smaak naast (of in plaats van) de vanille iets extra's toe, bijvoorbeeld een kaneelstokje, kardemompeulen, steranijs, citroen- of sinaasappelschil, (oplos)koffie of lavendel. Doe de extra smaakmaker (samen met de vanille) in de room en laat deze op laag vuur afgedekt enige tijd trekken zodat ze hun smaak goed kunnen afgeven. Verwijder ze indien nodig tegelijk met het vanillestokje uit de room. Ook heerlijk zijn wat uitgelekte boerenjongens door het crème-mengsel.

**TIP 3:** Als je de crème iets minder zwaar wilt, kan 75 ml van de room door melk worden vervangen.

**TIP 4:** Het lekkerste karamellaagje krijg je door een gasbrander te gebruiken. Brand de crèmes pas vlak voor het serveren af, dan is het contrast tussen de knapperige laag en romige vulling het lekkerst! Je kunt de suiker ook onder de hete grill in een oven karamelliseren, maar dat heeft als nadeel dat het iets langer duurt waardoor de crème zelf ook warmer wordt.

Bron: [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)