



Crème brûlée

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Gebak & dessert

Ingrediënten

5 dl room
1 vanillestok
5 eierdooiers
80 g suiker
4 el kristalsuiker om te branden

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 150 graden. Snijd de vanillestok open en schraap het merg eruit.
2. Verwarm de room met het vanillemerg en de leeggeschraapte stok tot net onder het kookpunt. Laat 10 minuten trekken.
3. Klop de eierdooiers met de suiker luchtig. Giet er al roerend de warme room bij (vanillestok verwijderd).
4. Verdeel het mengsel over 4 ovenvaste schaaltes. Zet ze in een diepe ovenschaal.
5. Giet heet water in de ovenschaal tot halverwege de schaaltes en bak 40 minuten au bain-marie tot de crème net gestold is.
6. Laat afkoelen en zet minstens 3 uur in de koelkast.
7. Bestrooi met kristalsuiker en karameliseer met een brander of onder de grill tot een krokant korstje.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)