



Naam:

Klas: Datum:

Crème Brûlée

Een klassiek Frans dessert, waar heel wat mensen op verzot zijn. Technisch niet zo makkelijk om te maken en er zijn een paar gevaarlijke momenten! Opgelet dus!

Voor 4 personen

Verwarm de oven op 110°C

250 ml melk

250 ml room

25 gr suiker

1 koffielepel vanille

2 eieren

2 eidooiers

Bruine suiker

1. Breng de melk met de room en de suiker aan de kook

2. Voeg ook de vanille toe

3. Roer de eieren en de dooiers goed los (niet kloppen met een garde, anders krijg je teveel schuim!) -> gebruik een ruime inox mengkom en zet ze op een keukenhanddoek, zodat ze goed vaststaat

4. Voeg de kokende melk/room mengeling al roeren bij de eieren. Blijf steeds goed roeren!

5. Neem vuurvaste vormpjes en vul ze $\frac{3}{4}$ met de 'pudding'

6. Zet de vormpjes in een diepe ovenschaal – vul deze voor de helft met heet/bijna kokend water en zet 40 minuten in de oven

7. Laat de creme afkoelen

8. Strooi bruine suiker over de potjes en karamelliseer met de brander

Test – het korstje moet krokant zijn en knappen wanneer je er een lepeltje doorsteekt