

Crème brûlée

Dit nagerecht moet ik wel met jullie delen. Het zou asociaal zijn om zo iets lekkers niet met anderen te delen! En daar zit eigenlijk ook de kern van wat het zo leuk maakt om bijvoorbeeld met Kerst voor anderen te koken en te bakken. Het delen van iets dat je met liefde hebt gemaakt en op deze manier mensen bij elkaar te brengen en samen te laten genieten, dat geeft iedere kok en bakker, professioneel of niet, een goed gevoel. Het fijne van dit dessert is dat je het grotendeels ruim van tevoren kan maken. Wat rest is op het laatst de suiker karamelliseren. Dit geeft een hard, glasachtig laagje dat een mooi contrast geeft met de zijdezachte custard. Dit recept is goed voor 6 bakjes van 150 ml met crème brûlée.



Ingrediënten:

- 550 gram slagroom
- 1 dikke, vette en flexibele vanillepeul
- 85 gram fijne kristalsuiker
- 165 gram eidooier
- rietsuiker

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 125 graden Celsius, conventioneel, met onder- en bovenwarmte.
- Doe de slagroom in een pan en doe hier het merg van een goede vanillepeul bij.
- Meng in een kom de suiker door de eidooiers.
- Verwarm de slagroom al roerend tot er flink wat damp vanaf komt.
- Giet de slagroom terwijl je goed roert bij de eidooiers.

- Verdeel het custardmengsel over de 6 ramekins (ovenvast schaaltje voor o.a. crème brûlée).
- Zet de ramekins in een ovenbestendige bak (bijv. een braadslede).
- Vul deze tot 40% van de ramekins onder water staan.
- Laat in de oven garen gedurende 75 tot 90 minuten tot de binnenkant nog wiebelig is, maar de boven- en buitenkant steviger beginnen te worden.
- Laat de schaaltjes afkoelen en zet ze dan minimaal 3 uur in de koelkast.
- Haal ze vlak voor het serveren uit de koelkast.
- Bestrooi ze gelijkmatig met een dun laagje rietsuiker en karamelliseer deze met een brandertje.
- Zorg ervoor dat de karamel goudbruin wordt, maar niet donkerder dan dat, dit smaakt erg bitter.
- Heb je geen brandertje, dan kan de suiker ook gekaramelliseerd worden door de schaaltjes onder de ovengrill te zetten.
- Serveer direct omdat de karamellaag direct na het branden lekker knapperig is, maar zachter zal worden naarmate deze langer staat, doordat deze laag vocht aan de custard onttrekt. En juist met je lepel de harde laag breken en eronder de romige custard vinden is als het uitpakken van een mooi cadeautje! Eet smakelijk!

Bron: eigen recept