

Crème brûlée



Gerechten: Nagerecht

Ingrediënten

35 gram custardpoeder (pudding poeder)
60 gram suiker
1 vanillestokje
0,5 liter volle melk
2 dl room
rietsuiker

Bereiding

Snijd het vanillestokje over de lengte in zonder het door te snijden.

Breng 4 dl melk met room en het vanillestokje aan de kook en houd het 5 minuten tegen het kookpunt aan zodat het vanillemerg los komt en zijn smaak en aroma kan afgeven aan de melk.

Los custardpoeder op in 1 dl koude melk.

Verwijder het vanillestokje en breng de melk nu opnieuw aan de kook met suiker.

Voeg de opgeloste puddingpoeder toe en roer goed met een garde. Laat even zachtjes koken terwijl voortdurend roert.

Verdeel over lage vuurvaste dessertschaaltjes en laat afkoelen.

Doe op ieder schaalje een lepel rietsuiker e karamelliseer dit met een brander.

Foto's

