



Crème karamel

Datum: 19-11-2012
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 200 g suiker
- 2 eetl. warm water
- 2 eetl. citroensap
- 2 eieren
- 4 eidooiers
- 300 ml slagroom
- 250 ml melk
- 8 soufflévormpjes of ovenvaste bakjes (rond 10 cm. Of 125 ml inhoud) ingevet met boter
- braadslede of ovenschaal
- 1 vanillestokje

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Smelt voor de karamel 160 gram suiker op een matige stand. Roer als de karamel goudbruin is, voorzichtig in verband met spatten, het water en citroensap erdoor. Breng al roerend aan de kook tot de karamel vloeibaar is. Schenk deze in de bakjes zodat de bodems goed bedekt zijn. Laat afkoelen.

Roer het ei en de eidooiers los met de rest van de suiker en meng dit door de slagroom en de melk. Zet de vormpjes en de braadslede. Giet het eimengsel op de karamel in de bakjes. Vul de braadslede met warm water tot de bakjes voor 2/3 onderstaan. Bak 40-50 minuten in de oven tot de crème niet meer beweegt als je voorzichtig tegen de bakjes tikt. Laat de crème karamel afkoelen en zet ze minimaal 3 uur in de koelkast. Maak de crème voor het serveren los door met een puntig mesje langs de rand van de bakjes te gaan. Stort de crème op bordjes zodat de karamel eroverheen vloeit.

Tip:

Meng het merg van 1 opengesneden vanillestokje bij de slagroom en de melk.