

Crème brûlée met speculaas

Datum: 14-09-2015
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 l room
- 180 g suiker
- 240 g eigeel
- 12 stuks speculaas
- 10 gelatineblaadjes
- 1 mespuntje speculaaskruiden

Bereidingswijze:

Kook de room met de helft van de suiker en de speculaaskruiden. Voeg de speculaas toe en haal van het vuur. Klop de andere helft van de suiker op met de dooiers tot een gladde witte crème is ontstaan. Giet er voorzichtig de room op. Roer goed door, en zet even terug op het vuur. Verwarm tot 82 graden (dit gaat erg snel, pas op!).

Haal van het vuur en giet in een ander kom. Voeg er de in koud water geweekte gelatine aan toe. Meng goed, laat even afkoelen tot de massa begint te dikken. Vul een inox ring ca. 2 cm dik of in schaaltjes en plaats in de koelkast. Laat opstijven. Verwijder de ring of serveer in de schaaltjes. Brand desgewenst lichtjes af met een brander. Garneer met wat verbrokkelde kruimels speculaas.