

Crème Brûlée met passievruchten

Datum: 14-03-2016
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 160 g fijne kristalsuiker
- 8 eetl. donkere basterdsuiker
- 9 dl slagroom
- 2 opengesneden vanillestokjes
- 8 eidooiers
- 8 passievruchten

Bereidingswijze:

Een dag eerder: breng de slagroom met de vanillestokjes aan de kook. Klop de eidooiers met de kristalsuiker los. Schenk de hete room beetje bij beetje bij het eimengsel en schenk het daarna terug in de pan. Verwarm het al roerend heel even op zacht vuur tot het licht gaat binden. Het mag niet koken!! Haal de vanillestokjes eruit. Zeef de crème en laat deze al roerend afkoelen. Haal het merg uit de vanillestokjes en roer het door de crème. Haal het vruchtvlees uit de passievruchten en roer dit er ook doorheen. Laat de crème een nacht in de koelkast staan.

Verwarm de oven voor op 100 graden. Schenk de crème in bakjes en zet deze bakjes in een ovenschaal. Schenk heet water in de ovenschaal tot ongeveer halverwege de bakjes. Bak dit alles in ongeveer 75 minuten. De crème moet een beetjes gestold zijn, maar nog wel heel romig. Laat het afkoelen en daarna koud worden in de koelkast. Strooi voor je gaat serveren de basterdsuiker over de crème en karamelliseer deze met een brandertje of onder de grill.