



Cappuccino crème brûlée

Datum: 09-01-2017
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 eetl. espresso koffiëpoeder
- 1100 ml slagroom
- 4 grote eieren
- 12 grote eidooiers
- 220 g bruine basterdsuiker
- 4 eetl. donkerbruine basterdsuiker
- 8 kleine ovenschaaltjes
- 1 grote ovenschaal
- 500 g tutti frutti
- 200 g suiker
- 1 limoen
- 1 vanillestokje
- 2 steranijs
- 600 ml water
- 2 zakjes earl grey thee
- 2 theel. maïzena
- munt

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 140 graden. Doe de koffiëpoeder en de slagroom in een pannetje. Verwarm dit al roerend, let op dat deze koffiëroomsaus niet gaat koken! Doe de eieren, eidooiers en licht bruine basterdsuiker in een kom. Mix alles goed door elkaar. Giet de warme room erbij en blijf nog even mixen. Schep de room, bijvoorbeeld met een soeplepel, in acht ovenbestendige schaaltes. Zet de schaaltes in een ruime ovenschaal. Kook een ketel water, giet het water in de ovenschaal tot de schaaltes ongeveer tot de helft in het water staan, en zet de schaal met schaaltes in het midden van de oven. De crème is in ongeveer 30 minuten gaar. Laat de crèmes afkoelen. (Tot zover kan het gerecht goed van te voren worden gemaakt.) Bestrooi de afgekoelde crèmes met de bruine basterdsuiker. Verwarm de grill voor op de hoogste stand, of steek een verf af brander aan. Zet de potjes een minuut of drie vlak onder de grill, tot de suiker gesmolten is en goudbruin kleurt. Met de verf af brander gaat het nog sneller. Haal de potjes dan meteen uit de oven, zodat de crème niet al te zacht wordt en serveer meteen.

Breng de tutti frutti samen met de suiker, vanillemerg en limoenrasp, steranijs, water en het theezakje langzaam aan de kook. Bind indien nodig af met de maïzena. Serveer de tutti frutti apart in een bakje en garneer met blaadjes munt.

Tip: overgebleven eiwit kan gebruikt worden voor meringues.