

CRÈME BRÛLÉE

Ingrediënten

- 1 FLESJE LIEFMANS FRUITESSE
- 1 VANILLESTOK
- 400 ML ROOM (40% VETGEHALTE)
- 6 EIDOOIERS
- 40 GR SUIKER



RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 120°C.
2. Breng de Liefmans Fruitesse aan de kook, laat tot de helft inkoken en verwijder dan van het vuur.
3. Snijd het vanillestokje in twee en verwijder de zaadjes met de achterkant van een mes. Voeg dit samen met de koude room toe aan de gekookte Liefmans.
4. Meng de eidooiers en suiker met een garde goed onder elkaar. Voeg vervolgens het koude room mengsel hieraan toe. Meng goed en verdeel over 4 ovenvaste schaalpjes. Plaats in de oven gedurende 60 minuten.
5. Haal uit de oven en plaats in de ijskast om af te koelen.
6. Strooi net voor het serveren de suiker over de oppervlakte van elk schaalpje. Smelt de suiker met behulp van een gasbrander. Voorzichtig, de suiker moet karamelliseren, niet aanbranden. Serveer onmiddellijk en genieten maar!

Liefmans
ON THE ROCKS