

Crème brulee op basis van Kokos

Gebuik het onderstaande recept voor Crème Brulee alleen:

- vervang de slagroom en melk door een blik kokosmelk van ca. 400 ml;
- een ei-dooiertje meer.

en klaar is kees.....

Ingrediënten voor 4 personen

2 dl melk * 1 vanillestokje * 80 gr kristalsuiker * 5 eidooiers * 2,5 dl slagroom * 4 el rietsuiker

Bereidingswijze

1. De melk met het vanillestokje en 20 gr suiker aan de kook brengen. 2. Klop in een kom de eidooiers met 60 gr suiker los. De hete melk al roerend toevoegen en vervolgens de slagroom erdoor roeren. 3. Vanillestokje opensnijden en de zaadjes eruit schrapen. Vanillezaadjes door het melkmengsel roeren en mengsel in ovenschaaltjes schenken. 4. Oven voorverwarmen op 120°C. Schaaltjes in braadslede of bakplaat zetten en heet water in braadslede schenken tot iets onder rand van schaaltes. Crème brulee in midden van oven in ongeveer 40 minuten laten stollen. 5. De grill voorverwarmen op hoogste stand. Op elke crème brulee 1 el rietsuiker strooien en suiker onder grill in enkele minuten laten caramelliseren.