

INSPIRATIE

Crème brûlée à l'espresso

BENODIGHEDEN

- 3 dl room
- 1 dl melk
- 3 eetlepels witte suiker
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 vers gezette espresso
- 1 eetlepel gemalen espressobonen
- 3 eiwitten

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200° C.
2. Breng de room, de melk, de suiker en de espresso in een steelpannetje tot net tegen het kookpunt. Klop er de eiwitten door en laat een paar minuten op een zacht vuurtje doorkoken.
3. Giet het mengsel over in kleine vuurvaste kommetjes en plaats die in een grote ovenschotel die je tot halverwege de kommetjes vult met water.
4. Zet de schotel in de oven tot het mengsel gestold is.
5. Laat de kommetjes minstens een uur afkoelen.
6. Bestrooi met de bruine suiker en zet nog even in de oven tot de bruine suiker begint te smelten.
7. Strooi er tot slot wat gemalen espressobonen over.

www.vivasara.be