Crème brûlée

Nagerecht

ei

10 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 380 minuten

Seizoen: hele jaar door (ik maakte hem met Kerst)

Ingrediënten

- 2 dl melk
- 4 dl room
- 200 gram kristalsuiker
- 8 eierdooiers en 2 hele eieren
- 2 vanillestokjes
- rietsuiker
- 20 gram roomboter

Bereidingswijze

1. Breng de melk met de vanille stokjes aan de kook. Even wegzetten. Klop ondertussen de suiker met de eierdooiers en eieren goed door elkaar en voeg de room en de pitjes van de vanille, die je uit de steel schraapt toe. Voeg de warme melk toe en roer door elkaar.

2. Giet in de ovenschaaltjes en zet ze ruim 1 uur in een voorverwarmde oven van 100 graden. Controleer of het mengsel stijf is geworden en laat minimaal 5 uur in de koelkast afkoelen. Om het af te maken laat je de boter smelten en giet over de Crème en strooi er rietsuiker over en laat dat kleuren met een brander of onder de grill en serveer direct.

Tenslotte

Gebruik voor bovenstaand recept kleine ovenschaaltjes (1,5 dl). Dan is het genoeg voor 10 personen. Je kunt na de voorbereiding (als ze uit de oven komen) laten afkoelen en invriezen. Zo kun je ze dagen van te voren maken. Laat ze op de dag zelf in de koelkast ontdooien Brandt ze daarna af. Een truc om een gladde karamellaag te krijgen is net voor het branden de suiker met een plantenspuit licht te bevochtigen. Dat vocht verdampt bij het karamelliseren, maar heeft dan wel de suiker tot een mooie laag helpen smelten, zonder hem meteen te laten verbranden. Voor de Spaanse **Crème caramè**l 4 ovenvaste schaaltjes licht invetten. Voor de karamel 100 gr suiker met een halve dl water aan de kook brengen en op een niet te hoog vuur laten schuimen. De pan regelmatig omschudden. Wanneer het schuim wegtrekt, goed opletten dat de verkleuring niet te snel gaat. De karamel mooi helder bruin laten worden en direct verdelen over bodems van de vier potjes. Oven verwarmen op 180 graden, 3,5 dl melk met stukje vanillestok (opengesneden) aan de kook brengen. Ondertussen 3 eieren met 70 gr suiker goed loskloppen met een garde. Vanillestokje uit de melk verwijderen en de hete melk al roerende met een houten lepel door de eieren mengen. Deze bereiding over de potjes verdelen (3/4 hoogte). Een ovenschaal half vullen met heet water en de potjes hierin au bain marie in de oven plaatsen gedurende ongeveer 30 minuten. Controleer met een puntig mes of de crème gaar is. De crème karamel laten helemaal afkoelen en uitstorten. De Italiaanse variant heet **Crema di caramello**. Laat 0,5 liter melk met 1/2 opengesneden vanillestokje en ‘n citroenschilletje 20 minuten op laag vuur trekken. Klop 1 ei met 3 eierdooiers en de suiker luchtig. Laat in een lage pan 125 gr suiker met 2 eetlepels water smelten en goudbruin kleuren, voeg 3/4 dl water toe en laat de karamel zachtjes koken tot hij stroperig is. Vet 6 soufflévormpjes in met boter en giet in elk vormpje een eetlepel karamel. Laat deze hard worden. Giet de melk al roerende bij de eiermassa. Zeef de eiermelk en giet hem op de karamel in de vormpjes. Verwarm de oven voor op 180 graden. Giet een laagje kokend water in een braadslee en zet de gevulde soufflévormpjes erin. Laat de puddinkjes in 25 minuten stollen. Stort de puddinkjes op warme borden. Tot slot de typisch Catalaanse **Crema Catalana**. Los in een kommetje 1,5 el maïzena op in 2 el melk; laat in een steelpan een citroenschil en 1 kaneelstokje in 1,2 liter melk aan de kook komen, draai het vuur uit en laat afgedekt trekken. Klop in een grote, zware pan 12 eieren, 175 gram suiker en de aangemaakte maïzena op, verwijder de citroenschil uit de melk en giet die er goed kloppend met een garde, langzaam bij. Laat -met het kaneelstokje- onder voortdurend roeren heel zachtjes gaar worden (± 10 minuten), verwijder dan het kaneelstokje, zeef de massa door een fijne zeef in een schenkkan en giet in individuele cassales, lage, brede vuurvaste bakjes, of in kleine soepborden. Laat goed afkoelen. Bestrooi iedere crema gelijkmatig met een el rietsuiker en karameliseer op een van de beschreven manieren.