

## **Crème brûlée**

### **Nodig:**

*500 ml room*

*4 eieren*

*60 gram kristalsuiker (of ruwe rietsuiker)*

### **Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 100 graden (en controleer met thermometer!)

Verwarm de room tot 70-80 graden.

Voeg de suiker bij de eierdooiers en klop tot schuim.

Voeg onder voortdurend roeren de room bij het ei-suiker mengsel.

Giet dit mengsel in ovenschaaltjes (max. tot 2/3<sup>de</sup> vullen!).

Bak 30 minuten in de oven bij 100 graden.

Laat hierna minstens enkele uren afkoelen.

Bestrooi met de suiker en laat caraméliseren onder de grill (2-3 minuten) of gebruik een brander. Dien direct op.