



## Crème brûlée



### INGREDIËNTEN

#### Voor 6 kleine glaasjes

- 250 ml room (35%)
- 150 ml melk
- 4 eidooiers
- 40 g zoetstof voor patisserie
- 1/2 vanillestok of 1 el kwaliteitsvolle vanille-extract met zaden
- Een beetje zoetstof op basis van tagatose in poedervorm voor het laagje "karamel" (1 kl per glas)

### BEREIDING

1. Breng de room aan de kook, samen met de vanille (snij de vanillestok in twee om er de zaadjes uit te halen).
2. Meng de eidooiers samen met de zoetstof in een kom.
3. Giet er geleidelijk aan de warme bereiding over, klop/meng continu.
4. Giet het in kleine warmtebestendige potjes.
5. Kook dit 50 min tot 1 u "au bain-marie", in een voorverwarmde oven op 130°C.
6. Laat de bereiding afkoelen en zet het vervolgens in de koelkast gedurende 3 tot 4 u.
7. Haal de potjes opnieuw uit de koelkast. Verdeel over elke portie wat poeder op basis van tagatose en "brand" het met behulp van een keukenbrander, totdat het karamelliseert (het kan ook onder de grill "gebrand" worden, hou het dan goed in de gaten).

✓ 206 kcal

-10.5g  
suiker\*

PER PORTIE

\* t.o.v. een  
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu