

KASTANJE CREME BRULEE

NOV 2023

JA; VOOR ZIJ DIE EENS IETS ANDERS WILEN.

Benodigdheden : voor **6** personen

100	gr	Rietsuiker * (of kristalsuiker)
8	st	Eierdooiers
50	gr	Rietsuiker of kristalsuiker voor de afwerking
8	dl	Room – echte
150	gr	Kastanjepuree – conserven
6		Soufflévormpjes (ramekins)

*Rietsuiker heeft een uitgesproken smaak. Maar kristalsuiker gaat ook.

Bereidingstijd: 10 minuten + 45 minuten oven

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op **120 gr C**

Klop 100 gr rietsuiker met 8 eierdooiers romig

Roer er dan 8 dl room en 150 gr kastanjepuree (uit een doosje) door.

Verdeel dit mengsel over 6 soufflépotjes (ramekins).

Vul eerst een kan met warm water, neem dan een diepe schaal om de potjes erin te zetten en plaats de schaal dan in de oven .

Giet er dan het warme water bij tot de potjes half in het water staan.

Sluit de oven.

Bak gedurende 45 minuten.

Haal de schaal **VOORZICHTIG** uit de oven.

Haal de potjes uit het water en laat afkoelen. In de koelkast.

Net voor het opdienen verdeel je nog 50 gram rietsuiker over de potjes en karmeliseer met een bunzenbrander (keukenbrander) zodat de suiker mooi bruin ziet en zeer krokant is.

Smakelijk eten.

=====