

26-9-2013

---

Kookavond

## Crème brûlée op basis van Arabische koffie

Benodigdheden: (4 pers.)

- 4 eidooiers
- 140 gr griessuiker
- 10 gr vanillesuiker
- 5 dl room min 35 %
- 2.5 dl volle melk
- 15 gr geplette Arabica koffiebonen
- 50 gr cassonade suiker

Werkwijze:

- Voeg de koffiebonen aan de melk toe, breng aan de kook en laat deze ±15 min trekken. Zeef het mengsel.
- Klop de eidooiers met de suiker, tot je een witte massa bekomt.
- Voeg al kloppend de melk en dan de room toe.
- Indien je schuim bekomt, schep je deze af.
- Giet deze in vormpjes en dek af met aluminiumfolie.
- Plaats de vormpjes op een ovenplaat met water.
- Laat ze op 150° 2u in de oven.
- Laat deze afkoelen.
- Verwijder de folie voor het serveren en verdeel er de cassonade over. Brand de suiker.
- Serveer het vormpje op een bord.