




## Crème brulée van cuberdon

Moeilijkheid:   
Bereidingstijd: 1 uur  
Rusten: 4 uur  
Afwerken: 2 minuten

### Nodig voor 4 personen

250 ml volle room  
150 ml half volle melk  
Cuberdonsiroop (*ook mogelijk met een scheut Pomme Charrelle*)

8 eierdooiers  
100 gr kristalsuiker  
1 vanillestok  
Fijne suiker om af te werken

### Bereiding

Snij de vanillestok in 2 en schraap de zaadjes eruit met de achterkant van je mes.  
Voeg bij de room en melk. Breng aan de kook.

Meng de eidooiers en suiker met een klopper tot een gladde, witromige massa. (ruban)

Giet de kokende melk-roommassa op de eidooiers en meng tot een homogene massa.

Zet terug op het vuur en warm tot 85°C.

Blijf roeren, bij voorkeur met een pannelikker, tijdens het opwarmen en gebruik voor het gemak een keukenthermometer.

Giet vervolgens door een zeef om eventuele klontjes te verwijderen.

Voeg naar eigen smaak cuberdonsiroop (of een scheut Pomme Charelle) toe.

Verdeel de warme massa in porseleinen schaalpjes en plaats 35 minuten in een voorverwarmde heteluchtoven op 105°.

Plaats 4 uur in de koeling

### Vlak voor serveren

Bedek de afgekoelde crème met een fijn laagje suiker. Brand dit laagje met een bunzenbrander tot lichte karamel.

Herhaal deze stap om een mooi krokant resultaat te krijgen.

Serveer onmiddellijk.

\*\*\*\*\*

Producenten die voor de nodige ingrediënten kunnen zorgen:

- Cuberdonsiroop Confiserie 2000 - Evergem
- of Pomme Charelle Pomme Charelle - Maldegem

Contactgegevens van alle producenten zijn terug te vinden op [www.mmm-eetjesland.be](http://www.mmm-eetjesland.be)

Producten zijn ook te bestellen via onze webshop en nadien af te halen bij een van de verkooppunten.