

Crème brûlée van witte chocolade

Benodigdheden

5,5 dl koksroom
100 g witte chocolade in stukjes
1 tl vanille extract
6 eierdooiers
2 el bruine basterdsuiker, plus voor het krokante toplaagje

Werkwijze

Verwarm de room, chocolade en het vanille extract in een pan tot de chocolade is gesmolten. Neem de pan van de warmtebron en zet het mengsel 10 minuten terzijde. Verwarm de oven voor 160° C. Klop de eidooiers en de suiker luchtig en roer door de chocoladeroom. Zeef in de potjes, zet deze in een warmwaterbad en plaats in de oven 15-20 minuten. Haal uit en laat goed koelen. Bestrooi voor serveren met een dun laagje suiker en karameliseer met de gasbrander.