



# Opá's kenken

## Crème brûlée

### Ingrediënten (voor 4 personen):

- ½ liter melk
- 2 eiwitten
- 35 gram custard
- 75 gram witte basterdsuiker
- 35 gram (licht)bruine basterdsuiker
- 4 vuurvaste bakjes van ca. 150 mL
- brander



### Bereidingswijze:

De eiwitten opkloppen met 75 g suiker; voeg de suiker langzaam toe: elke keer als het eiwit begint te glanzen een klein beetje suiker toevoegen.

Roer de custard met wat van de melk glad.

Breng de rest van de melk aan de kook.

Als de melk kookt het custardmengsel erdoor roeren met een garde en opnieuw aan de kook brengen.

Haal de pan van het vuur af en klop dan het eiwit/suikermengsel erdoor.

Vul de bakjes met de crème en strijk glad af.

Zet ze in de koelkast om goed af te koelen.

Vlak voor het opdienen bestrooien met lichtbruine basterdsuiker en met de brander karamelliseren. Dan meteen serveren als het suikerlaagje nog warm is en de crème nog koud.