

CREME BRULEE MET CHOCOLADE

Benodigdheden : voor **4** personen

8	st	Eierdooiers
100	gr	Kristalsuiker + wat extra
5	dl	Room
1	st	Vanillestokje
300	gr	Chocolade (naar smaak puur of melk)

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

hak 300 gram chocolade (naar smaak puur of melk) in stukjes en doe ze in een hittebestendige kom.

Klop 8 eierdooiers samen met 100 gr fijne suiker tot een witte maasa (ruban)

Breng 5 dl room met het merg van 1 vanillestokje (of evt 1 zakje vanillesuiker) aan de kook in een steelpannetje.

Haal het van het vuur zodra de room begint te koken.

Giet een beetje van die hete room bij de eierdooiers en meng eens goed door en giet dan het eiermengsel bij de room en meng alles goed door elkaar.

Zet het mengsel terug op het vuur en verwarm zachtjes onder voortdurend roeren met een houten lepel tot de crème begint te dikken (+- 85 gr C) (laat NIET meer koken)

Giet nu deze crème op de chocolade en meng tot een homogene massa.

Giet de chocoladecrème nu in 4 aparte schaalpjes en laat enkele uren in de koelkast opstijven.

Opdienen: bestrooi elk potje met 1 eetlepel kristalsuiker en karameliseer met een brandertje.

Zo heb een warm krokant laagje op een zeer koele chocoladecrème.

Smakelijk eten.

=====