

Crème brûlée met speculaas, volle textuur

avec La vache qui rit® Formule Plus



Ingrediënten voor 6 genodigden

- 6 eieren
- 70 g poedersuiker
- 4 speculaaskoekjes
- 2 dl melk
- 6 druppels vanillearoma
- 400 g La vache qui rit® Formule Plus
- Bruine suiker voor de afwerking
- Rode vruchten voor de afwerking

Bereiding

Meng de eieren met de suiker tot u een wit en schuimuormig mengsel verkrijgt.

Breng de melk en de La vache qui rit® Formule Plus aan de kook.

Voeg dit mengsel onder zacht roeren toe aan de eieren en de suiker. Voeg het tot poeder verkruimelde speculaas toe.

Giet de verkregen bereiding in ovenschaaltjes en zet ze 1 uur au bain-marie in de oven op 120 °C.

Laat afkoelen en zet minstens 3 uur in de koelkast. Strooi de bruine suiker over de crèmes en brand ze goudbruin op het moment dat u het gerecht serveert. Werk af met rode vruchten.

