



CREME BRULEE MET KOFFIE

Je favoriete toetje in koffie vorm: de creme brulee koffie! Een heerlijke combinatie van een krachtige espresso met de verleidelijke smaak van vanille.

INGREDIËNTEN (VOOR 2 KOFFIE)

- 2 blaadjes gelatine
- 2 kopjes SENSEO® Espresso koffie
- 4 eidooiers
- 30g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 200ml slagroom
- 4 eetlepels rietsuiker



BEREIDING

STAP 1

Verwarm de oven op 180 graden Celsius

STAP 2

Week de gelatine in koud water. Knijp de gelatine uit, voeg toe aan de koffie en laat afkoelen op kamertemperatuur.

STAP 3

Klop de eidooiers met een garde en voeg de suiker (ook vanillesuiker) beetje bij beetje toe tot zodat het lobbig wordt. Roer de slagroom door het mengsel en schenk de koffie erbij.

STAP 4

Verdeel het beslag over koffiekopjes. Zet de kopjes in een ovenschaal met hoge rand, schenk 3 cm koud water erbij. Zet de schaal in de oven en bak voor 30 minuten. Laat de bakjes 2 uur afkoelen in de koelkast.

STAP 5

Verdeel per kopje 1 eetlepel rietsuiker erover. Gebruik een brander om de suiker te laten smelten of zet voor 10 minuten onder de grill van de oven

GENIETEN!