

# Crème brûlée (Karim Bourgi)

## Ingrédients

- 110g volle melk
- 75g lichtbruine suiker
- 1 vanillestokje
- 90g eidooiers (ongeveer 5 dooiers)
- 300g vloeibare room met 35% vet

## Préparation

1. Een goed vanille crème brûlée, wie kan daar weerstand aan bieden?
2. Deze keer heb ik het recept van Karim Bourgi gebruikt, zoals altijd gedeeld op zijn Instagram-account, hoewel ik de kookmethode een beetje heb aangepast om tot een resultaat te komen dat meer naar mijn smaak is.
3. Ik heb ook de hoeveelheden verminderd, zodat het een dessert voor 4 personen wordt.
4. Tot slot vond ik deze crème brûlées erg lekker, maar ik vond ze een beetje te zoet; dus als je net als ik houdt van een mooie gekarameliseerde laag bovenop, raad ik je aan om slechts suiker in de crème te doen.
5. Breng de melk met de vanille aan de kook en laat ongeveer 20 minuten trekken met een deksel op de pan.
6. Klop de eidooiers met de lichtbruine suiker tot de suiker volledig is opgelost.
7. Giet vervolgens de warme vanillemelk in twee delen erbij en eindig met het toevoegen van de koude room.
8. Mix met een staafmixer tot je een mooie homogene textuur hebt, dek af en zet 3 uur in de koelkast.
9. Voor het koken heb ik niet de methode van Karim Bourgi gevolgd, ik geef je beide methoden: die van Karim Bourgi: verwarm de oven voor op 100°C, zet de potten crème in een schaal met water voor een au bain-marie.
10. Kook ongeveer 50 tot 60 minuten, afhankelijk van je oven.
11. Hij toonde het resultaat in een video op zijn Instagram-account, waarbij hij uitlegde dat hij houdt van een ultra romige crème brûlée, met een textuur die nog een beetje "vloeibaar" is.
12. Ik geef de voorkeur aan een crème brûlée die iets meer "vast" is, dus ik heb mijn gebruikelijke kooktechniek gevolgd wanneer ik dit dessert maak: verwarm de oven voor op 95-100°C en kook de crèmes ongeveer 1 uur zonder au bain-marie.
13. Ze zijn klaar wanneer je voorzichtig je vinger erop kunt leggen en je een weerstand voelt.
14. In elk geval, let op dat je ze niet te lang kookt en vooral niet op een te hoge temperatuur, anders loop je het risico klontjes in je crèmes te krijgen!
15. Haal ze uit de oven, laat ze een paar minuten afkoelen en zet ze dan minstens 3 uur in de koelkast.
16. Bestrooi met suiker en karameliseer met een brander voordat je ervan geniet!