



Crème brûlée-taart

🕒 30 + 30 + 120 minuten

8 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 vanillestokje
- ★ 500 ml slagroom
- ★ 5 grote eieren
- ★ 100 g suiker
- ★ 1 rol taartdeeg (koelvers, à 300 g)
- ★ 2 el lichtbruine basterdsuiker

MATERIAAL: lage taartvorm met ribbelrand (28 cm ø), blindbakvulling

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit.
3. Breng de slagroom met de vanillemerg en het opengesneden stokje tegen de kook en laat 10 minuten trekken op een lage stand.
4. Verwijder dan het vanillestokje.
5. Splits de eieren (de eiwitten worden niet gebruikt in dit recept).
6. Mix de eidooiers met de suiker en een snuf zout in een kom.
7. Spatel de vanilleroom erdoor.
8. Bekleed de ingevette taartvorm met het taartdeeg en prik met een vork gaatjes in de bodem.
9. Leg bakpapier (van het deeg) op de bodem van de vorm en vul met blindbakvulling.
10. Bak het taartdeeg 10 minuten in de oven.
11. Laat 5 minuten afkoelen en verwijder de steunvulling met het bakpapier.
12. Schenk de vanilleroom op de deegbodem.
13. Zet de taart terug in de oven en bak nog circa 20 minuten verder, tot de bovenkant goudbruin kleurt.
14. Laat de taart eerst afkoelen tot kamertemperatuur.
15. Zet daarna in de koelkast en laat in minimaal 2 uur helemaal koud worden.
16. Verdeel de basterdsuiker in een dun laagje over de taart en gebruik eventueel een gasbrandertje om de suiker te karamelliseren.
17. Snijd de taart in punten en serveer direct.

Tip 1: Geen gasbrander? Verhit de ovengrill dan op de hoogste stand en plaats de taart circa 10 cm onder de grill. Zodra de suiker is gesmolten is de taart klaar. **Blijf erbij, want het grillen gaat snel!**

Tip 2: Gebruik de eiwitten die je overhoudt na het maken van deze taart voor een meringue of pavlova. Je kunt ze ook invriezen en later gebruiken.

Bron: boodschappen.nl

