

Crem brulee met frambozen

www.kookjemee.nl

Crème brûlée met frambozen

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 30 (voor de borden)

Ingrediënten:

60 gr. Suiker

100 gr. Creme fraiche

30 gr. Citroensap

30 gr. Eierdooier

1/2 stokje Vanille

300 gr. Frambozen

Bereidingswijze:

Roer voor de Crème brûlée de helft van de suiker glad in een eierdooier. Vermeng het merg van het vanillestokje met de

crème fraiche, een ei en citroensap.

Vermeng dit met de eierdooier en de rest van de suiker.

Roer het geheel glad.

Verdeel de frambozen over vier diepe borden, giet hierover de crème brûlée en plaats de bordjes in de oven gedurende 30 minuten op 140°C.

Bestrooi de crème brûlée met rietsuiker en karameliseer dit met een gasbrander



is .