

# VIKING

## COOKING DEMO

### CRÈME BRÛLÉE

#### **Ingrediënten:**

- 5 eierdooiers
- 1 wit van ei
- 20 g vanillesuiker
- 500 cc room
- 50 g fijne witte suiker

#### Voor de afwerking:

- 50 gr fijne Demerara suiker



#### **Bereiding:**

- Klop de eierdooiers met één eiwit in de Viking mixer. Voeg er de vanillesuiker al kloppend aan toe.
- Breng ondertussen de room met de losse suiker tot het kookpunt.
- Voeg de room vervolgens al kloppend aan het mengsel toe en laat dit nog een 2-tal minuten verder kloppen.
- Giet nu de room in de schaalpjes en laat dan 40 min. in de combisteamer op 100°C stollen.
- Laat zo snel mogelijk in de Viking koelkast afkoelen. (minimum 1 uur).

#### **Karameliseren van het suikerlaagje**

- Neem 1 crème brûlée per persoon.
- Strooi hier een fijn laagje Demerara suiker over de crème en plaats deze onder de Viking Gourmet-Glo™ infrarood brander.

**Opmerking:** het karameliseren van het suikerlaagje gaat zeer vlug, dus let op voor verbranding.

---