



# ROOM EN EIEREN, VANILLE EN RIETSUIKER

1000 g **Room**  
200 g **Melk**  
1000 g **Eigeel**  
3 st **Vanille**  
100 g **Suiker**

200 g **Rietsuiker**

## **Crème brulee**

Meng de room en de melk met de helft van de suiker en het vanillemerg en de stokjes. Laat dit 15 minuten verwarmen. Laat dit niet koken. Meng de andere helft van de suiker met de eidooiers en klop dit los. Haal de room van het vuur en voeg al roerend met een garde de room toe aan het eigeel. Doe de massa terug in de pan en laat dit voorzichtig en rustig, onder constant roeren, verwarmen tot 70C. Stort dit in 12 bakjes en zet deze au-bain-marie in de oven en gaar gedurende 25 minuten op 130C. Zet dit koel.

## **Opdiene**

Strooi rietsuiker op de massa en brandt dit tot een krokante karamellaag.