

CREME BRULEE MET CHOCOLADE



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** 8 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- CHOCOLADEPUDDING - 285 ml slagroom - 90 ml melk - 3 eidooiers - 60 gram suiker - 150 gram chocola - 2 - 3 eetlepels rietsuiker

1. Begin met de bereiding van de chocoladepudding en giet deze, als hij klaar is, in ovenschaaltjes. Laat ze afkoelen op kamertemperatuur en zet ze vervolgens 2 tot 4 uur in de koelkast.

2. Bestrooi ze met de rietsuiker en karamelliseer de bovenzijde met behulp van een gasbrandertje of onder de ovengrill.

Cook Expert ■