



Thuisbakker recept: Crème Brûlée Brownie

Twee heerlijke zoete desserts die samen een perfect geheel vormen! Dat is precies de omschrijving van deze crème brûlée brownie. Het recept voor deze crème brûlée brownie is gemaakt door Myrthe Schoonhoven.

#deleukstetaartenshop #deleukstethuisbakker

Boodschappenlijstje



PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5 cm

SQR083
16,09 €



Silikomart Chalumeau à Crème Brûlée

ACC030
37,55 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500 g

F10150
6,25 €



FunCakes Mix pour Brownie 1 kg

F10525
8,45 €

Overige benodigdheden voor Brownie:

- 250 gram ongezoeten roomboter
- 3 medium eieren

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 500 gram FunCakes mix voor American Brownies met de boter. Voeg de eieren toe en mix op lage stand in 5 minuten tot een glad beslag. Vul een ingevet en met bakpapier beklede bakvorm met het beslag en bak de brownie ca. 35 minuten in het midden van de oven. De oven tussentijds niet openen! De brownie blijft zacht en smeug aan de binnenzijde. Na het bakken volledig af laten koelen en minimaal een uur laten opstijven in de koelkast. Zodra je de brownie uit de koelkast haalt kan de crème brûlée er op.

Overige benodigdheden voor Crème brûlée:

- 240 ml vloeibare slagroom
- 100 ml volle melk
- 100 gram fijne kristalsuiker
- 1 vanillestokje, in de lengte gehalveerd en uitgeschraapt
- 4 medium eidooiers
- 2 eetlepels maïzena
- Kristalsuiker voor het suikerlaagje bovenop

In een middelgrote pan voeg je de slagroom, melk en kristalsuiker samen. Met een scherp mes halveer je het vanillestokje in de lengte en schraap je het merg eruit. Voeg het merg en het stokje toe aan de inhoud van de pan. Op middelhoog vuur roer je alles goed door, net zo lang totdat de suiker volledig is opgenomen. Bij voorkeur met een siliconen spatel zodat je goed over de bodem van de pan kunt schrapen. Verwarm het verder terwijl je blijft roeren totdat er bubbels aan de rand van de pan zichtbaar worden en de inhoud begint te stomen (niet laten koken!). Haal het vanillestokje er uit.

Mix ondertussen met een garde de eidooiers en de maïzena door elkaar. Voeg de hete mix vanuit de pan geleidelijk en langzaam toe aan het custardpapje terwijl je continu met de garde blijft roeren. Doe de custard vervolgens terug in de pan en zet het vuur weer middelhoog. Blijf met de spatel roeren totdat het verdikt. Dit duurt 3 tot 5 minuten. Eenmaal dikker en steviger geworden, blijf nog 1 minuut goed doorroeren.

Haal de pan van het vuur, indien nodig haal je de custard nog door een zeef om eventuele klontjes te verwijderen. Spatel de custard bovenop de afgekoelde brownie en strijk hem mooi glad. Zet de crème brûlée brownie minimaal 2 uur in de koelkast (niet afgedekt).

Tip: Voor een snellere variant vervang je de custard voor bovenop de brownie door 200 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom aangemaakt met 500 ml water.

Klaar voor het serveren van jouw creatie? Snijd jouw crème brûlée brownie in de gewenste vorm, plaats het op een bord of schaal en voeg een mooie suikerlaag toe op de bovenkant. Met de crème brûlée brander karamelliseer je de suiker mooi egaal bruin en knapperig.

Recept van Myrthe Schoonhoven