Crème brûlée met kokos & geflambeerde ananas

Ingrediënten

200 ml Ongezoete kokosmelk
250 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
120 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
8 Stuk(s) Eidooier
3 tl (theelepels) Taylor & Colledge Biologische Vanillepasta
4 plakjes Ananas (schijven op sap)
1 tl (theelepels) Boter
2 tl. (theelepels) Honing
4 tl. (theelepels) Rum (of maresquin)
6 tl. (theelepels) Basterdsuiker

Keukenspullen

6 Crème brûlée schaalje
Kookpan
Mengkom
Mixer met gardes
Bakplaat (met opstaande randen)
Crème Brûlée brander

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 120°C.

2. Crème brûlée bereiden

Doe de **ongezoete kokosmelk (200 ml**), **slagroom (250 g**) en **vanillepasta (2 tl)** in een pan en verwarm op middelhoog vuur. Klop tot de melk begint te koken, haal vervolgens van het vuur en laat 10 minuten afkoelen.

Klop in een grote mengkom de **eidooiers (8 stuks)** met de **suiker (120 g)** dik en romig. Voeg langzaam het kokosmelkmengsel toe aan de mengkom en blijf kloppen.

Giet het mengsel in 6 ovenvaste vormpjes, leg ze op een bakplaat en giet voorzichtig heet water op de bakplaat tot halverwege de zijkant van de vormpjes.

3. Crème brûlée bakken

Bak de crème brûlée 40 tot 45 minuten tot de buitenkant van de crème net gestold is en het midden een beetje vloeibaar is. Haal uit de oven en laat de ovenschaaltjes afkoelen. Dek daarna af met vershoudfolie en koel ze minimaal 4 uur in de koelkast.

4. Geflambeerde ananas bereiden

Snijd de **ananas (4 plakken)** in dunne partjes (12 stuks). Verhit de **boter (1 el)**, **honing (2 el)** en de **vanillepasta (1 tl)** in een kleine pan. Als dit goed warm is, leg je de ananasschijfjes in de pan. Kook gedurende 2-3 minuten. Voeg dan de **rum (1 el)** toe en steek voorzichtig aan met een lange lucifer om te flamberen.

5. Crème brûlée serveren

Als het tijd is om te serveren, strooi dan **bruine suiker (6 el)** over de crème en karamelliseer dit met een brander. Bestrooi met de geflambeerde ananas en serveer direct.