



Pink Lady® appel crème brûlée

Genoeg vir 6



Resep deur:
Herman Lensing

Bestanddele:

Appelkonfyt:

- ♥ 4 Pink Lady® appels, gerasper met skil aan
- ♥ 200g (250ml) suiker
- ♥ 60ml roosstroop

Room:

- ♥ pitjies van 1 vanieljepeul of 5 ml vanieljegeursel
- ♥ 500ml room
- ♥ 6 eiergele
- ♥ 60ml kookwater
- ♥ 100g (125ml) strooisuiker
- ♥ ekstra strooisuiker vir bolaag

Metode:

Appelkonfyt:

1. Plaas al die bestanddele in 'n kastrol en bring tot kookpunt.
2. Roer tot blink konfyt vorm. Haal van hitte af en hou eenkant.
3. Verhit oond tot 140 °C.

Room:

1. Bring room, vanieljepitjies of geursel tot kookpunt.
2. Klits eiergele en suiker saam in 'n mengbak.
3. Voeg warm room by eiergele terwyl jy stadig klits.
4. Plaas 6 glase of koppies met volume van 250 ml in 'n oondpan – ja, jou glase sal veilig wees, want jy bak teen baie lae temperatuur.
5. Verdeel konfyt tussen glase.
6. Gooi eiermengsel deur 'n sif en verdeel tussen die glase met die konfyt in.
7. Vul oondpan met warm water tot halfpad die hoogte van die bak.
8. Bak vir sowat 30-40 minute in oond of tot dit die tekstuur van jellie het as jy liggies teen die bak stamp.
9. Plaas in yskas om verder te stol tot yskoud.
10. Strooi 'n dun laagie strooisuiker oor die koue crème brûlée.
11. Gebruik 'n blaasvlam en brand die suiker tot 'n donker karamel vorm.
12. Sit dadelik voor.