

Crème brûlée van honingbes

Geef het een kleurtje. De honingbes van Yr.Farm kleurt bloedrood en smaakt naar blauwe- en zwarte bes met toetsen van gummy beertjes...

Receptuur voor 1 recept



Ingrediënten

175 gr diepvries honingbes Yr.Farm

20 gr honingbes sap Yr.Farm

35 gr puddingpoeder

300 ml melk

225 ml room

75 gr suiker

4 el lichtbruine suiker

enkele takjes munt

Werkwijze

Maak de Crème brûlée:

Mix de honingbes en honingbes sap in de chopper of blender tot een gladde coulis.

Meng het puddingpoeder met 75 ml melk en roer tot er geen klontertjes meer zijn. Doe daarna de coulis samen met de room, de rest van de melk en de suiker in een steelpannetje. Verwarm op het vuur tot aan het kookpunt. Zet vervolgens het vuur af en voeg het mengsel van puddingpoeder en melk toe. Roer goed onder mekaar tot en stevige pudding.

Schep het mengsel in verschillende schaaltes en laat ze gedurende 1 uur opstijven in de koelkast.

Serveren:

Bestrooi de crème brulées net voor het serveren met een dun laagje lichtbruine suiker en brand ze af met een keukenbrandertje zodat je een mooi, krokant suikerlaagje krijgt. Werk af met extra honingbessen en een takje munt.

Toepassingen

- Serveer als dessert of bij een high tea, ontbijt...
- Gebruik de crème brulee massa als crème als element bij gerechten, zoals bij brussels wafels, macarons etc...

Joric Duys