



## Crème Brûlée met Karamel advokaat



### Ingrediënten

voor 10 PERS.

#### Crème Brûlée

Eidooyer	8 st	Candij suiker	250 g
Suiker	150 g	Vanillestok	1/4 st
Room	700 g	Karamel advokaat	300 g
Melk	250 g	"Den gouden haan"	

#### Afwerking

Gin & Gherries	400 g
"Den gouden haan"	

### Bereidingswijze

#### De Crème Brûlée

Laat de melk en de vanillestok aan de kook brengen.

Eidooiers en de suiker wit kloppen met een klopper.

De room bij het ei- suikermengsel gieten en mengen.

De licht afgekoelde melk op de massa gieten en voortdurend blijven mengen.

Een uurtje laten rusten.

De Karamel advokaat van "Den gouden haan" onder de massa spatelen.

De massa in potjes gieten en gedurende 30 min op 90 C° in de oven laten garen.

3 uur laten koelen in de koelkast.

### Tips / Presentatie

Met een zeef de Candij suiker over het hele oppervlak van de flan strooien.

In de oven, salamander of bunzenbrander een korstje branden op het oppervlak.

Onmiddellijk serveren.

Naast de Crème Brûlée kan er een glaasje worden geserveerd met Gin & Gherries van "Den gouden haan".

De Crème Brûlée kan ook worden gemaakt met Speculaas advokaat, Classic advokaat, Koffie advokaat of Praline advokaat "Den gouden haan".