

5000574

Choc chip Cookie

- ♦ 50 gram
- ♦ 90 stuks/doos



Rabarber-aardbei compote

Doe de suiker en gesneden vruchten in een kom met een geperforeerde deksel en plaats in de magnetron gedurende 5 minuten op 750W. Dit is een snelle manier om instant compote te maken.

Choc chip Cookies

Bak de cookies in een voorverwarmde oven op 160C gedurende 10-12 minuten, laat ze afkoelen en verkrummel ze in grove stukken.

Crème Brûlée

Kook de melk en de room met het vanillestokje. Meng de eidooiers met de suiker en klop net zolang tot het mengsel wit kleurt. Giet de gekookte room en melk over het beslag en roer stevig tot een homogene massa. Laat het mengsel snel afkoelen in de ijskast.

Verdeel als volgt over de glazen : Strooi in een tumblerglass eerst wat gebroken cookies en giet een eerste laag crème erover. Wissel af met een laag compote en bouw zo verder. Bewaar in de koeling. Tenslotte, doe een laagje kristalsuiker op de toplaag crème en karameliseer deze met een gasbrandertje. Werk af met nog wat extra verkrumelde cookies. Eet smakelijk!

Ingrediënten
6-8 personen

Crème Brûlée

- ♦ 5 dl melk
- ♦ 1 l room 40%
- ♦ 100 gr suiker
- ♦ 10 eidooiers
- ♦ 1 vanillestokje
- ♦ suiker voor de karamelkorst

Rabarber-aardbei compote

- ♦ 200 gr rabarber
- ♦ 200 gr aardbeien
- ♦ 400 gr suiker

