

# De keuze van Chef

## Crème brûlée van koffie met whisky granite

Tekst RAYMOND SLATS, foto's BART VAN STRATEN



### Koffie crème brûlée

100 ml melk  
350 ml room  
30 ml ingekookte koffie  
150 gr eidooier  
45 gr muscovadosuiker

Whisky granite  
50 ml whisky  
200 ml water  
50 gr muscovadosuiker

Lobbige room  
100 ml room  
20 gr suiker  
lange vingers  
cacaopoeder

Kook 300 ml koffie in tot 30 ml en voeg de room, melk en suiker toe. Breng dit geheel aan de kook.

Roer de dooiers goed los en giet hier de ½ van de hete compositie op. Giet het terug in het pannetje en verwarm tot 84 °C. Schep de crème in de gewenste bakjes, een koffiekopje is voor de opmaak wel heel leuk. Zet de kopjes in een oven van 90 °C en bak dit in 40 minuutjes gaar.

Verwarm voor de granite de whisky licht en roer de suiker erdoor, giet daarna het water erbij en zet dit in de vriezer, roer om het half uur om het aan te laten vriezen.

Sla wat slagroom met suiker tot een dikke vloeibare massa en bewaar dit apart.

Doe wat suiker over de crème brûlée en brand deze, schep de granite in een whiskyglas en schep hier de lobbige room op. Serveren met een lange vinger en eventueel een lekker bolletje vanilleijs.

