



Desserten

Crème brûlée toastwafels

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 toastwafels (met chocolade)
1 eetlepel likeur (Grand Marnier of Triple Sec)
75 gram ongezouten boter
1 theelepel vanille-extract
75 gram bruine suiker
350 milliliters room
2 eetlepels honing
1/4 theelepel zout
5 eieren

Voor de afwerking

amandelschilfers
poedersuiker

Een stukje hemel op je bord met deze crème brûlée toastwafels... en dankzij dit simpele receptje kan je er ook in no-time van genieten! Nog even garneren met amandel schaafsel of poedersuiker en smullen maar.

Bereidingswijze

Smelt de boter in een klein sauspannetje op een zacht vuur. Voeg de bruine suiker en de honing toe aan de gesmolten boter. Blijf roeren tot een mooi glad geheel.

Giet het suiker-botermengsel op de bodem van een ovenschotel en schik er de toastwafels op.

Klop de eieren op in een kleine kom en voeg het vanille-extract, de likeur en het zout toe. Giet dit mengsel over de toastwafels. Laat minstens 8 uur afgedekt rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Laat de schotel op kamertemperatuur komen.

Plaats de schotel in de oven en bak 35 tot 40 minuten tot de wentelwafels er luchtig en goudbruin uitzien.

Werk je gerechtje af met poedersuiker en geschaafde amandelnoten.

Keukenbenodigdheden

Oven

