TAYLOR & COLLEDGE

KOKO-SCRÈME-BRÛLÉE MET GEFLAMBEERDE ANANAS

Totale tijd: 310 minuten
Porties: 6 Porties

Ingrediënten

Crème-brûlée

200 ml ongezoete kokosmelk
250 g slagroom
120 g suiker
8 eidooiers
2 tl Taylor & Colledge Biologische Vanillepasta

Geflambeerde ananas

4 ananas plakken (zonder schil)
1 tl Taylor & Colledge Biologische Vanillepasta
1 el boter
2 el honing
4 el bruine rum
6 el bruine suiker

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 120°C.
2. Doe de kokosmelk, slagroom en vanillepasta in een kookpan en verwarm op middelhoog vuur. Klop tot de melk begint te sudderen, haal dan van het vuur en laat 10 minuten afkoelen.
3. Klop in een grote mengkom de eidooiers met de suiker dik en romig. Voeg langzaam het kokosmelkmengsel toe aan de mengkom en blijf kloppen.
4. Giet het mengsel in 6 ovenvaste vormpjes, leg ze op een bakplaat en giet voorzichtig heet water op de bakplaat tot halverwege de zijkant van de vormpjes.
5. Bak 40 tot 45 minuten tot de buitenkant van de crème net gestold is en het midden een beetje vloeibaar is.
6. Haal uit de oven en laat de ovenschaaltjes afkoelen. Dek daarna af en koel ze minimaal 4 uur in de koelkast.
7. Snijd de ananas in dunne partjes (12 stuks). Verhit de boter, honing en 1 theelepel vanillepasta in een kleine pan. Als dit goed warm is, leg je de ananasschijfjes in de pan. Kook gedurende 2-3 minuten. Voeg dan de rum toe en steek voorzichtig aan met een lange lucifer om te flamberen.
8. Als het tijd is om te serveren, strooi dan bruine suiker over de crème en karamelliseer dit met een brander. Bestrooi met de geflambeerde ananas en serveer direct.