



STICHTING ANTILLIAANS ARUBAANS BERAAD APELDOORN

Antilliaanse Crème Brûlée (Kesio)

Ingrediënten

- 6 eetlepel suiker
 - 1 liter koffiemelk
 - 400 gram suiker
 - 2 theelepels vanille aroma
 - 2 eetlepel witte rum
 - 8 grote eieren
-
- Oven: 180 graden C.
 - Tijd: ca. 2,5 uur



Instructies:

1. Beng 6 eetlepel suiker in een aluminium vorm (van ca. 24 cm) op een laag vuurtje aan de kook.
2. Laat dit koken tot een goudbruine karamel massa (Niet te lang laten koken anders smaakt het bitter).
3. De vorm draaien zodat de bodem en de wanden van de vorm met de karamel bedekt worden.
4. Laat de karamel afkoelen de karamel wordt vanzelf hard en zal gaan kraken.
5. Giet de melk in een pan en breng het aan de kook.
6. Klop de eieren (met een ei klopper) los met de suiker in een grote kom.
7. Voeg al roerend beetje bij beetje de hete melk toe (goed blijven kloppen).
8. Voeg de vanille en witte rum toe en klop dit nog even door.
9. Giet het mengsel door een zeef in de vorm en bedek de vorm met een stukje aluminium folie.
10. Zet de vorm in een grotere pan gevuld met water tot 2/3 hoog in een voorverwarmde oven.
11. Na de baktijd de Kesio goed laten afkoelen in de vorm en zet het daarna in de koelkast voor enkele uren of overnacht.
12. Daarna de rand met een mes los snijden en de Kesio op een diepe schaal omkeren.
13. Garneer de Kesio met vruchten op stroop (ananas, perzik, mandarijn etc.) naar smaak.
14. Voor extra smaak kan men ananas aroma toevoegen.