

SOUFFLE MET CHARTREUSE





Phille - Charlie

Ingrediënten voor 4

- 1 klontje boter
- 230 gr suiker
- 100 gr melk
- 100 gr room
- 80 gr chartreuse
- 6 eidooiers
- 25 gr maïzena
- 3 blaadjes gelatine
- 210 gr eiwit

Bereiden

Neem vuurvaste potjes en boter ze goed in, beboter de zijkanten naar boven toe en vergeet ook de randjes van de potjes niet.

Bedek de ingeboterde potjes nu met een laagje suiker.

Plaats de potjes tot aan gebruik in de koelkast zodat de boter en de suiker hard kunnen worden.

Doe de room samen met de 50 gram van de suiker, de melk en de chartreuse samen in een steelpannetje en breng juist tot aan het kookpunt.

Week de blaadjes gelatine in koud water.

Roer de eidooiers met 50 gram van de suiker en de maïzena glad.

Giet hierop nu in twee keer de warme melk.

Doe het geheel nu terug in een steelpannetje en kook op tot de vloeistof mooi gebonden is.

Voeg de geweekte blaadjes gelatine toe.

Klop de eiwitten met 130 gram van de suiker op.

Zeef de crème pâtissière en meng er het opgeklopte eiwit onder.

Doe het beslag in een spuitzak en vul de vuurvaste potjes tot aan de rand.

Strijk ze glad met een mesje en maak de randjes proper.

Plaats de potjes in de koelkast tot aan gebruik.

Bak ze af 8 à 10 minuten op 180 graden.