



# Het virtuele Restaurant

## Custard

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



	<p><u><a href="#">De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</a></u></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>6 eierdooiers 400 ml (volle) melk 50 g suiker 100 ml room ½vanillestokje (of 1 zakjes vanillesuiker of eetlepel essence) snufje zout</p>	<p>Giet de melk en de room in een steelpan, en schraap boven de melk de zaadjes uit de vanillepeul. Doe ook de peul in de room, en breng op een temperatuur van 80°C. Laat tien minuten trekken, haal dan de vanillepeul eruit. Perfectionisten zeggen dat melk, die een uur op een laag vuurtje is verwarmd het lekkerst is voor custard. Klop de eidooiers met een garde en doe er geleidelijk de suiker door. Klop tot een sausje. Giet heel langzaam een deel van de hete melk bij het papje, terwijl je goed roert. Giet het papje bij de resterende melk in de pan, terwijl je met een garde blijft roeren. Verhit langzaam, blijf roeren (ook over de bodem en langs de randen) totdat de custard is gebonden. Zet het vuur uit. Zet de pan in een bak met koud water en blijf roeren tot lauw. Dek de custard dan af met plasticfolie als je geen vel wilt.</p>

