



Banketbakkersroom

De klassieke gele vulling voor eclairs, taarten en soesjes. Romig, vanille-geurig en heerlijk glad.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	6	Basisrecepten

Ingrediënten

500 ml volle melk
1 vanillestok
4 eigelen
100 gr suiker
40 gr maïzena
25 gr boter

Bereidingswijze

- 1.** Snij de vanillestok overlangs open, schraap het merg eruit en doe merg en stok in de melk. Breng tegen de kook aan en laat even trekken.
- 2.** Klop ondertussen de eigelen met de suiker en de maïzena wit en luchtig in een kom.
- 3.** Giet de warme melk al kloppend in een dun straaltje bij het eimengsel, zo gaan de eieren niet schiften.
- 4.** Giet alles terug in de pan en verwarm op een zacht vuur, voortdurend roerend met een garde, tot de room dik wordt en net begint te pruttelen.
- 5.** Haal van het vuur, roer de boter erdoor en giet in een schaal. Dek af met folie op de room zelf zodat er geen vel op komt. Laat volledig afkoelen.

Tip

Klop de afgekoelde room even luchtig op voor gebruik, dan spuit hij mooi glad uit een spuitzak.

Lekker met

Als vulling voor eclairs, soesjes, fruittaart of mille-feuille