



Banketbakkersroom

De klassieke gele vulling voor eclairs, taarten en soesjes. Romig, vanillegeurig en heerlijk glad.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	6	Basisrecepten

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de vanillestok overlans open en schraap het merg eruit. Doe zowel het merg als de stok in de melk en breng op middelhoog vuur bijna aan de kook. Haal van het vuur en laat 10 minuten trekken. Verwijder daarna de vanillestok.
- 2.** Klop ondertussen de eidooiers met de suiker en de maïzena in een ruime kom tot een bleke, luchtige massa.
- 3.** Giet de warme melk al voortdurend kloppend in een dun straaltje bij het eimengsel. Zo blijven de eidooiers egaal en schiften ze niet.
- 4.** Giet het geheel terug in de pan en verwarm op een zacht vuur. Roer ononderbroken met een garde tot de room dik wordt en net begint te pruttelen. Dit duurt ongeveer 3 tot 4 minuten.
- 5.** Haal de pan van het vuur en roer de boter erdoor tot ze volledig gesmolten en opgenomen is.
- 6.** Giet de room in een schaal en dek onmiddellijk af met plasticfolie rechtstreeks op het oppervlak van de room, zodat er geen vel op komt. Laat volledig afkoelen op kamertemperatuur en zet daarna koud in de koelkast.

Tip

Klop de afgekoelde room voor gebruik even los met een garde of spatel. Zo wordt hij opnieuw glad en soepel en spuit hij mooi uit een spuitzak.

Lekker met

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