

Basisrecept banketbakkersroom



Velthuizen
KEUKENS

🕒 25 minuten



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

64 gram suiker
16 gram vanillesuiker
3 eidooiers
35 gram bloem
350 ml melk

Stap 2 | Koken & roeren

Verhit de melk in een pannetje. Meng in een kom de suiker met de vanillesuiker. Scheid het eiwit van het eigeel en doe het eigeel bij het suikermengsel in de kom. Het eiwit gebruiken we niet. Meng dit goed door elkaar, voeg de bloem toe en blijf roeren totdat alle bloem goed opgenomen is. Roer nu de hete melk in etappes door het eimengsel en blijf roeren totdat er een egaal mengsel ontstaat.



Zet het geheel weer terug op je kookplaat en breng opnieuw aan de kook. Ook nu is het belangrijk dat je goed blijft roeren, de banketbakkersroom is goed als het de dikte van vla heeft.

Stap 3 | Afkoelen en gebruiken

Schenk de hete room in een schaal en dek af met huishoudfolie. Zet in de koelkast om af te koelen. Tijdens het afkoelproces zal de banketbakkersroom verder opstijven. Na het afkoelen kan je de room gebruiken voor wat je maar wilt. Wat denk je bijvoorbeeld van een puddingbroodje? Neem een wit bolletje, vul 'm met banketbakkersroom én bestuif het broodje met poedersuiker... Smullen maar!

