

Crème anglaise

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

250 ml volle melk
1 snuifje zout
150 gram suiker
1 vanillestokje (in de lengte doormidden gesneden)
5 eierdooiers
500 ml volle room
1 theelepel vanille-extract

Bereidingswijze

1. **Verwarm de melk met het zout en de suiker in een steelpan. Schraap met een mesje de binnenkant uit het vanillestokje en voeg het toe aan de melk. Haal van het vuur zodra de melk kookt. Doe een deksel op de pan en laat het vanille-aroma even in de melk trekken.**

2. **Meng in een kom de eierdooiers. Breng de melk terug aan de kook en giet deze beetje bij beetje bij de dooiers. Roer goed tot de massa crèmig wordt. Giet terug in de pan en zet op een laag vuurtje. Roer voortdurend met een spatel en schraap over de bodem, zodat het niet kan aanbranden. Zodra het mengsel aan de spatel blijft ‘plakken’ zeef je het in een andere kom en voeg je de room toe.**

3. **Roer goed en voeg op het einde het vanille-extract toe. Laat helemaal afkoelen.**