

Crème anglaise (1 liter = ± 8/10 personen)

Bereiden/in de pan: 40 minuten

Nodig:

- 6 eigeel
- 1 L volle melk
- 1 vanillestokje
- 150 g suiker



Doen

Tip! suiker voorkomt overkoken

Snij het vanillestokje in de lengte door midden en schraap het zwarte merg er zoveel mogelijk uit. Doe merg en stokje samen met de melk in een pan. Voeg er 1 el van de suiker aan toe. Breyng op zacht vuur **langzaam** aan de kook.

Klop intussen in een grote kom met de mixer de eigeelen met de suiker tot een mooie zachtgele massa.

Vis het vanillestokje uit de melk wanneer de melk **bijna** gaat koken. Giet de hete melk al kloppend bij de eigeelen: begin met een klein straaltje, dan geleidelijk de rest.

Giet alles terug in de pan en laat op laag vuur rustig indikken. Niet laten koken! Wel blijven roeren met een pollepel.



Eerst verdwijnt het schuim, daarna zul je zien dat de saus gaat binden. Hij hoeft niet heel dik te worden: zodra de saus aan de achterkant van de pollepel blijft 'plakken' en je met je vinger een zichtbare streep kan trekken, is 'ie klaar.

Giet over in een schaal, dek het oppervlakte van de saus af met wat plasticfolie en laat afkoelen. Zet in de koelkast om helemaal koud te laten worden.



Serveren:

Lekker bij chocoladetaart of -cake, of 1persoons warme chocoladetaartjes*. Maar ook heerlijk bij warme appeltaart of appeltjes uit de oven. of bij een charlotte* of maak er ijs van (goed koud laten worden & in de ijsmachine)



Tip! Enne... wat doe ik met die zes overgebleven eiwitten?

schuimpjes!
omelette siberienne!
of een pavlova

* zie recept op www.kokenmetkarin.nl