Banketbakkersroom

Wat heb je nodig

250 ml melk
25 gram custard
35 gram suiker
2 theelepels vanillesuiker
1 ei
100 ml slagroom

Scheid het ei met de eierscheider (het eiwit gebruik je niet).
Doe de eidooier in een beslagkom.
Doe de vanillesuiker en 20 gram suiker erbij.

Klop de eidooier met de suiker goed door elkaar.
Schenk er 100 ml melk bij.
Doe de custard erbij en klop het goed door elkaar.
Doe de rest van de melk en de rest van de suiker in een pan.

Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Breng de melk aan de kook, af en toe roeren.
Zet de kookplaat uit als het kookt.
Schenk de kokende melk bij het custardmengsel in de beslagkom.

Roer het goed door elkaar met een garde.
Giet het mengsel terug in de pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.

Breng het al roerende aan de kook.
Laat het ongeveer 2 minuten al roerende zachtjes koken.
Als het de dikte van pudding heeft, is het goed.
Giet de pudding in een schaal.

Dek de schaal af met huishoudfolie.
Laat de pudding afkoelen en opstijven in de koelkast.
Doe de slagroom in een beslagkom.
Klop met de mixer de slagroom stijf.

Doe de afgekoelde pudding in een schaal.
Doe de geklopte slagroom erbij.
Roer alles goed door elkaar tot een gladde room.
Laat nog 5 minuten opstijven in de koelkast.