

Lactosevrije banketbakkersroom



Benodigheden

- 2 eidooiers
- 3 el suiker
- 2 1/2 el bloem
- 2 dl soja- of rijstmelk
- 1/2 vanillestokje
- 25 gram margarine

Bereidingswijze

Meng de eidooiers met de suiker.

Meng de bloem aan met 2 el koude melk, voeg het eimengsel al roerende toe. Snijd het vanillestokje open.

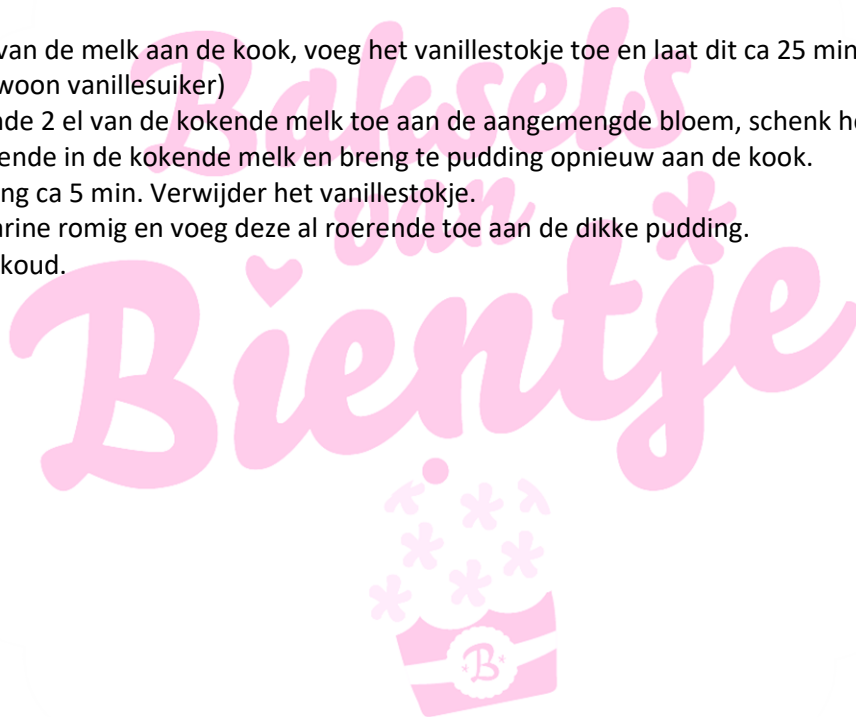
Breng de rest van de melk aan de kook, voeg het vanillestokje toe en laat dit ca 25 minuten trekken. (of gebruik gewoon vanillesuiker)

Voeg al roerende 2 el van de kokende melk toe aan de aangemengde bloem, schenk het mengsel daarna al roerende in de kokende melk en breng te pudding opnieuw aan de kook.

Kook de pudding ca 5 min. Verwijder het vanillestokje.

Roer de margarine romig en voeg deze al roerende toe aan de dikke pudding.

Roer de room koud.



Baksels van Bientje*



Baksels van Bientje
Rijksstraatweg 76
4194 SL Meteren
www.bakselsvanbientje.nl
info@bientje.nl