

## Ingrediënten

6 eetlepels slagroom 2 eetlepels melk 1 zakje vanillesuiker of het merg van een stokje, 280 gram witte basterdsuiker.

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Spaans

**Smaak:** Zoet

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Heerlijke borstplaat gemaakt door deECHTE SINT

Dit recept heb ik in mijn schoen gekregen. Boven aan het recept staat VAN DE ECHTE SINT

### Bereidingswijze

Leg op een vel aluminiumfolie ingevette vormpjes (hartjes, sterretjes, rondjes) zonder bodem. Meng alle ingrediënten in een geëmailleerde pan goed door elkaar met een lepel. Zet de pan op een laag vuur en roer goed totdat alle suiker is opgelost. Blijf roeren totdat het mengsel wat dikker wordt. Zodra je merkt dat het mengsel tijdens het roeren wat gaat slepen, zet je het vuur uit. Blijf roeren totdat de luchtballen verdwenen zijn. Doe er een klontje boter bij en roer dit er snel doorheen. Giet daarna het mengsel in de vormpjes en laat het opstijven. Zodra er verkleuringen optreden kun je de vormpjes op hun kant zetten zodat de massa sneller afkoelt.