



## Ingrediënten voor 4 personen

8 sneden witbrood 100 gram  
suiker 200 mL slagroom 1 tl.  
custard 2 eigeel 2 eiwit plus 2  
eieren 50 gram suiker 2 zakjes  
vanille suiker 33 gram bloem 250  
mL melk melk, eieren, kaneel en  
suiker

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Wereld  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Tompouce van wentelteefjes

Ik pas recepten vaak aan zodat ze bij mijn gezin passen. Dit is weer een aangepast recept.

### Hulpmiddelen

Gewone pan x2 bakpan uitsteekvormpje doorsnede 3 cm spatel houten lepels

### Bereidingswijze

- begin met de bakkersroom, deze kan hierna afkoelen - Doe 2 eidooiers met 50 gram suiker en 2 zakjes vanillesuiker in een pan - Mix dit tot het een dikke romige creme is. (Ik gebruik hier een vork voor) - Roer hier vervolgens 33 gram bloem langzaam doorheen, roeren tot volledig opgenomen in mengsel! - Roer hier vervolgens met dezelfde vork de 250 mL melk door. - Breng het mengsel hierna aan de kook. - Het mengsel moet nu dik (vergelijkbaar met een dikke vla) worden, dit duurt even, in de tussentijd goed roeren. - Zet de pan met de room nu in een flinke bak koud water, zodat het kan afkoelen. - Vergeet tijdens het af koelen niet te roeren, dit voorkomt klontering. - Nu kan de bakkersroom aan de kant worden gezet voor later. Vervolgens ga ik verder met de saus voor bij de tompouce. - Laat 60 gram suiker karamelliseren in een pan. - Haal de pan van het vuur. - Blus dit vervolgens af met 190 mL slagroom (PAS OP, dit kan gaan koken!) - Mix dit goed door elkaar. - Plaats de pan terug op het vuur en laat de suiker goed oplossen in de slagroom, dit kan even duren. - Mix ondertussen de laatste 10 mL slagroom met een theelepel custard, zodat de klontjes verwijderd worden. - Giet het slagroom custard mengsel bij het suiker slagroom mengsel, goed roeren! - Bind het mengsel zo (het word iets dikker) - De saus kan je nu apart zetten tot gebruik Nu werk ik aan het bakken van de wentelteefjes - Doe melk, eieren en kaneel in een kom, ik gebruik 2 eieren en een eiwit, ongeveer 100 mL melk en 1,5 eetlepel kaneel. - Mix dit samen. - Doop nu de boterhammen in het mengsel (beide kanten) - Bak deze boterhammen (zal ruiken als pannenkoeken) - Leg ze even ter iets afkoelen op een bord of plank. - Vervolgens steek je rondjes uit de boterham met het uitsteekvormpje. Het geheel samenvoegen - Begin met een schijfje wentelteefje op de bodem - Spuit hier of schep hier bakkersroom op (een dikke laag) - Leg een ander schijfje wentelteefje hierop - Strooi een beetje suiker eroverheen - Sprengel wat saus over het serveer bordje

### Serveertips

Kan ook geserveerd met ijs, of nootjes, of wat u zelf lekker vind.

