

Ingrediënten voor 4 personen

170 gr. suiker, 1 liter melk, 1 zakje vanillesuiker, 2 eieren, 35 gr. custard, slagroom

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Caramelvla

Bereidingswijze

120 (!) gr. suiker in een pan branden tot het gesmolten is. 1 liter melk met 50 gr. suiker en de vanillesuiker opzetten. 2 eieren scheiden. 35 gr. custard in een kommetje doen en klein beetje koude melk erbij doen. Eiwit stijf kloppen en eierdooiers schuimig kloppen. De eierdooiers bij de custard doen. Alvast een beetje van de warme melk bij de custard doen. De rest van de warme melk beetje bij beetje bij de caramel doen en even door laten koken. De custard toevoegen en nog heel even laten koken. Af laten koelen en vlak voor het opdienen het geklopte eiwit erdoor roeren zodat het luchtig wordt. Flinke dot slagroom er bovenop et voila