



# Patisserieroom



## Werkwijze

### Benodigdheden

- 1 l volle melk
- 200 g eigeel
- 250 g suiker
- 90 g maïsmeeel
- 125 g boter
- 1 vanillestokje

Verwarm de melk en de helft van de suiker, het vanillestokje (in de lengte gesplitst) en de boter. Klop in een kom het eigeel met de rest van de suiker en het maïsmeeel. Als de melk kookt het vanillestokje verwijderen en leeg schrapen. Giet een gedeelte van de melk over het eigeel. Doe daarna alles terug in de melk en laat gedurende ± 2 min. koken. Giet als een film op een roestvrij stalen plaat en zet 15 à 20 min. in de diepvries om snel af te koelen. Bewaar in de koelkast tot het gebruik.