



Banketbakkersroom

3 deciliter

Ingrediënten

- 2 eidooiers (let op: alleen de dooiers!)
- 50 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 30 gram Schär mix C Kuchen & Kekse
- 2,5 dl volle melk of lactosevrije melk

Bereiding

- Klop in een beslagkom de eidooiers, suiker en vanillesuiker goed door elkaar, tot een gelijkmatige crème.
- Zeef de Schär mix C erboven en roer het tot een glad mengsel.
- Breng in een sauspan met een dikke bodem de melk aan de kook.
- Voeg een beetje warme melk toe aan het dooiermengsel, roer goed door tot de melk helemaal is opgenomen.
- Giet nu de rest van de warme melk voorzichtig scheutje voor scheutje bij het dooiermengsel en roer het steeds goed door.
- Giet alles terug in de sauspan en breng het op een laag vuur weer aan de kook.
- Laat het mengsel 5 minuten zachtjes doorkoken.
- Blijf goed roeren zodat het niet aan de bodem kleeft.
- Doe de room in een kom, die in een bak met ijskoud water staat. Laat de room al roerende koud worden.
- Om een vel te voorkomen kan de room ook afgedekt worden met plastic folie.

Zwitserse room

- Klop voor Zwitserse room (lactosevrije) slagroom door de afgekoelde banketbakkersroom
- Neem hiervoor 200 ml slagroom en 1 zakje slagroomversteviger.
- Gebruik géén suiker!

Tip: Deze banketbakkersroom is goed te gebruiken [voor glutenvrije tompoezen](#) !

Eet smakelijk!