



Miserablecreme

500 g water
500 g st suiker
2 stuks vanillestokken
360 g eidooiers
2500 g boter

- Kook het water met de suiker en de vanillestokken
- Bind met de opgeklopte eidooiers zoals bij banketbakkersroom.
- A la nappe koken tot max 85°C, anders verbranden de dooiers.
- Laten afkoelen.
- Klop de boter mals met de vlinder.
- De afgekoelde compositie langzaam ondermengen tot een homogene massa.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --