

Zomerse trifle

van peren, aardbeien en cake afgemaakt
met vanille custard



Naam Receptuur: Zomerse trifel van peren, aardbeien en cake afgemaakt met vanille custard

Toewijzing: **Dessert**

Datum: **18 Feb 2011**

Groep en Subgroep: **Pudding**

OPBRENGST: 1,25 liter (10 pax)

Foto:

Opmerking:

GRO	VLE	VIS	KK	WK	CAT	BAK	PAT
-----	-----	-----	----	----	-----	-----	-----

Ingrediënten	r / i	Hoeveelheden	Totaal	Eenheid	Bereidingswijze	Tijd		
		Pax	Pax				min	
							min	
Trifel van peren en aardbeien	r		3	glas			min	
Afgarnen met gemalen maltesers	r		50	gm			min	
en evt aardbei,peer of aalbes voor garnering	i	Naar behoefte		gm			min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
							min	
TOTAAL PRODUCTIETIJD:								min

Naam Receptuur: Vanille custard/vla
Toewijzing: Zoete saus

Datum: 18 Feb 2011
Groep en Subgroep: Sauzen
OPBRENGST: ml

Foto:
Opmerking:

GRO	VLE	VIS	KK	WK	CAT	BAK	PAT
-----	-----	-----	----	----	-----	-----	-----

Ingrediënten	r / i	Hoeveelheden	Totaal	Eenheid
Halfvolle melk	i	550		ml
Eigeel/dooiers ong 5 eidooiers	i	5		dooiers
Witte basterd suiker	i	40		gm
Vanille stokje of essence - stokje gesplis	i	1		st/ml
Maizena- ong 2 tlp	i	00:00		gm
Koksroom	i	50		ml

r / i	Hoeveelheden	Totaal	Eenheid

Bereidingswijze	Tijd
Vanillestokje splitsen in de lengte en merg eruit schrapen	min
Merg en stokje in een pan met dikke bodem plaatsen met melk en room	min
en rustig aan de kook brengen	min
Verwijder vanillestokje - bewaren en drogen - kan mengen met suiker om eigen	min
vanille suiker te maken	min
Klop de eidooiers, suiker en maizena in een kom tot goed gemengd	min
Giet de hete melk en room over de eidooiers mengsel een goed roeren	min
met een garde	min
Plaats mengsel weer in dezelfde pan een rustig verwarmen tot dik - niet laten	min
koken en goed blijven roeren met een houten spatel	min
In een chafing dish of lage plaat gieten en aflaten koelen afgedekt met	min
een blaadje silicone papier - om velvorming te vermijden	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
TOTAAL PRODUCTIETIJD:	min