

Kersen Jelly en custardvla / Cherry Jelly and Custard



Boodschappenlijst

voor de kersen-jelly

500 ml kersensap
6 gelatineblaadjes

voor de vanillevla

500 ml melk
1 vanillestokje
40 g maizena
2 eetlepels suiker
1 medium vrije uitloop eidooier

Zo maak je een kersen jelly

Begin een dag voor je de trifle wil maken met de kersen jelly, zodat het goed kan opstijven. Laat de gelatineblaadjes ongeveer 6-8 minuten in koud water weken.

Doe het kersensap in een steelpan en verwarm het, het sap moet wel heet zijn, maar niet koken. Knijp voorzichtig de gelatineblaadjes uit en voeg ze toe aan het hete sap. Laat ze volledig oplossen, haal dan de pan van het vuur en laat het volledig afkoelen.

Zet een trifle glas klaar en giet het koele kersensap in het glas. Laat de jello een nacht opstijven in de koelkast.

Zo maak je vanillevla (die liefst ook een dag van tevoren gemaakt moet worden)

Giet de melk in een steelpan. moet

Snij het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap de zaadjes eruit.

Voeg de zaadjes en het stokje toe aan de melk.

Verwarm de melk zachtjes tot je belletjes aan het oppervlak ziet verschijnen.

Haal van het vuur en laat minimaal 30 minuten afkoelen.

Meng de maizena en suiker in een kleine kom.

Doe er een klein beetje van de afgekoelde melk bij en roer tot er geen klontje meer te zien is.

Verwarm de melk nog een keer in de pan (inclusief het vanillestokje).

Zodra de melk begint te koken, voeg je het maizena mengsel toe en roer je dit erdoor.

De custard moet vrij snel indikken, even laten bubbelen en dan van het vuur nemen.

Verwijder het vanillestokje en roer de eidooier door het melkmengsel.

Leg een stuk vershoudfolie direct op de vla om velvorming te voorkomen.

Laat de vanillevla volledig afkoelen en zet het bij de jello, een nacht in de koelkast.

Kersen Jelly en custardvla / Cherry Jelly and Custard



Shopping list

For the cherry jelly

500ml cherry juice
6 gelatin sheets

For the custard

500 ml milk
1 vanilla pod,
40g cornstarch
2 tablespoons sugar
1 medium free range egg yolk

How to make cherry Jelly

Start with the cherry jelly a day before you make the trifle, so it can set properly.
Let the gelatin leaves soak in cold water for about 6-8 minutes.

Add the cherry juice to a small saucepan and heat up, the juice should be hot, but not boil.
Gently squeeze the gelatin leaves and add them to the hot juice.
Let them dissolve completely, then remove the pan from the heat and let it cool down completely.

Get a trifle glass ready and pour the cool cherry juice into the glass.
Let the jelly set and cool down overnight in the fridge.

How to make custard (which ideally should be prepared a day in advance as well).

Pour the milk into a small saucepan.
Cut the vanilla pod lengthwise in half and scrape out the seeds, add seeds and pod to the milk.
Heat up the milk (gently) until you can see bubbles appear on the surface.
Remove from heat and let cool for at least 30 minutes.

Mix cornstarch and sugar in a small bowl.
Add a little bit of the cooled milk and mix until no lumps of starch are visible anymore.
Heat up the milk in the saucepan once more (including the vanilla bean pod).
As soon as the milk starts to boil add the cornstarch mixture and stir it in.
The custard should thicken quite quickly, let bubble for a moment, then remove from the heat.

Remove the vanilla bean pod and stir in the egg yolk.
Place a piece of plastic wrap directly on top of the custard (to prevent a skin from forming).
Let the custard cool completely and place it in the fridge overnight, together with the jello.