

## Zo maak je crème patissiere / How to make crème patissiere



### **Boodschappenlijstje**

3 vrije uitloop bio-eidooiers  
65 gram suiker  
20 gram meel

250 ml volle melk  
1 theelepel vanille extract

**In Frankrijk is crème patissiere een klassieke vulling voor fruittaartjes.**

### **Zo maak je crème patissiere**

Scheid de eieren, klop de dooiers met de suiker tot een bleekgeel en luchtig mengsel.  
Voeg het meel toe en klop alles nog even goed door elkaar.

Schenk melk en vanille in een steelpan en breng het aan de kook.

Voeg het ei-mengsel toe aan de hete melk en blijf ± 2 minuten langzaam roeren tot het indikt.

Schenk de crème patissiere in een diep bord om het af te koelen.

Druk een vel vershoudfolie op de crème om de vorming van een vel te voorkomen.

Als de crème patissiere helemaal is afgekoeld wordt het nog iets dikker, denk daar aan.

**De juiste dikte is tussen vla en pudding in.**

## Zo maak je crème patissiere / How to make crème patissiere



### **Shopping list**

3 free-range organic egg yolks  
65 grams of sugar  
20 grams of flour

250 ml whole milk  
1 teaspoon vanilla extract

**In France crème patissiere is a classic filling for fruit tarts.**

### **How to make crème patissiere**

Separate the eggs, beat the yolks with the sugar into a pale yellow and fluffy mixture.  
Add the flour and mix everything together well.

Pour the milk and vanilla into a saucepan and bring to a boil.

Add the egg mixture to the hot milk and continue to stir slowly for  $\pm$  2 minutes until it thickens.

Pour the crème patissiere into a soup plate to let it cool.

Press a sheet of cling film onto the cream to prevent it from forming a skin.

When the crème patissiere has cooled completely it becomes a bit thicker, take this into account.

**The correct thickness is in between custard and pudding.**