# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Banketbakkersroom van Gordon Ramsay**

Nodig voor ongeveer 650 ml:

350 ml volle melk

150 ml room

75 gram fijne tafelsuiker

1 vanillestokje, overlangs gespleten (of 1 tl vanille-essence)

6 grote eidooiers

40 gram maïzena

Bereiding:

Verhit de melk, room en 1 eetlepel suiker in een pan met dikke bodem op laag vuur. Schraap het merg uit het vanillestokje en doe beide in de pan (of voeg de vanille-essence toe). Verhit het geheel langzaam tot het suddert. Klop intussen de eidooiers en resterende suiker in een kom. Klop steeds een derde van de maïzena erdoor; zorg dat het mengsel glad blijft. Wacht tot het melkmengsel bijna kookt en schenk het zeer langzaam en al kloppend bij het eidooiermengsel. Schenk het mengsel door een zeef in de pan. Roer op laag vuur tot het mengsel dik en glad is; laat het niet te heet worden, want dan kan het schiften. De room is dik genoeg wanneer u met een houten lepel een streep over de bodem van de pan kunt trekken. Schenk de room door een fijne zeef in een grote kom. Laat de room afkoelen en roer af en toe, zodat er geen vel op komt. Gebruik de room meteen of bewaar hem maximaal 3 dagen in de koelkast.