

Blanc Manger recept

 ± 1 uur

 ± 5 uur

 8 personen



Blanc Manger, misschien heb je er al wel eens van gehoord. Het is een heerlijke zoet dessert dat normaal gesproken wit wordt geserveerd. Tegenwoordig worden er steeds vaker allerlei kleuren aan het dessert toegevoegd. Ben je benieuwd naar hoe je zelf dit lekkere nagerecht kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 10 gram gelatineblaadjes;
- Merg van 1/2 vanillestokje;
- 200 gram marsepein.

Overige benodigdheden:

- 500 milliliter melk;
- 350 milliliter slagroom;
- Puddingvorm.

Recept

1. Week de gelatine in koud water.
2. Snijd de marsepein in stukjes.
3. Doe de melk en het merg van de vanille in een pan.



4. Breng dit aan de kook.
5. Los de stukjes marsepein in de pan op.
6. Blijf het mengsel goed door roeren.
7. Haal de pan van het vuur af.
8. Knijp de gelatineblaadjes uit.
9. Roer de gelatineblaadjes erdoorheen.
10. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.
11. Klop de slagroom op.
12. Spatel de slagroom voorzichtig door het mengsel heen.
13. Maak de puddingvorm nat.
14. Giet het mengsel in de puddingvorm.
15. Zet de pudding nog 5 uur de koelkast.
16. Houd de puddingvorm enkele seconden in heet water.
17. Leg een omgekeerde platte schotel op de vorm.
18. Keer het samen om.

Handige informatie

Deel jouw Blanc Manger met ons!

Ga jij met ons recept zelf blanc manger maken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe het toetje is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

[Auteur: Cees Holtkamp \(recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker'\)](#)

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x BrandNewCake Marsepein Naturel 1:3 250 gram (Art.nr.: BNC00151)
- 1 x BrandNewCake Vanillestokje Tahitensis 1st. (ca. 3gr) (Art.nr.: BNC01193)

