

Gele room/ banketbakkersroom recept

 ± 2 uur

 4 personen



Banketbakkersroom is een ontzettend lekkere room die je voor allerlei verschillende doeleinden kunt gebruiken. Gebruik het bijvoorbeeld als vulling voor soesjes en/of taarten. Het is heel eenvoudig om zelf banketbakkersroom te maken. Bovendien is zelfgemaakte gele room veel lekkerder dan de room die je maakt met een kant-en-klaar mix. Wil je graag weten hoe je zelf gele room kunt maken? Lees dan snel verder, want hieronder delen we ons banketbakkersroom recept met je!

Benodigheden uit onze webshop:

- 100 gram suiker;
- Mespuntje zout.

Overige benodigheden:

- 500 milliliter volle melk;
- Een half vanillestokje;
- 45 gram custardpoeder;
- 2 eidooiers.

Recept

1. Breng 450 milliliter melk met 50 gram suiker aan de kook.
2. Snijd het vanillestokje open, schraap het uit en voeg het stokje plus het vanillemerg aan de melk toe.
3. Roer de overige melk, de overige suiker, het custardpoeder, de eidooiers en het zout door elkaar tot een glad papje.
4. Verwijder het vanillestokje als de melk kookt.



5. Giet een beetje hete melk over het koude melkmengsel en roer het goed door elkaar.
6. Giet het melkmengsel vervolgens terug bij de hete melk.
7. Laat de gele room op laag vuur, onder voortdurend roeren, 2 minuten zachtjes doorkoken.
8. Laat afgedekt afkoelen.

Handige informatie

Waar kun je banketbakkersroom voor gebruiken?

Zoals we hierboven al hebben benoemd, zijn er verschillende redenen om banketbakkersroom te maken. Zo kun je er onder andere taarten en soesjes mee vullen. Daarnaast zijn er nog veel meer dingen die je met banketbakkersroom kunt doen. Zo is deze gele room een ontzettend goede basis voor botercrème. Je kunt er zelfs ook een Zwitserse room van maken door er slagroom aan toe te voegen. Daarnaast kun je deze room perfect gebruiken als vulling voor eclairs, soezen en sloffen. En wist je al dat je zelfs je taart er niet alleen mee kunt vullen, maar ook afsmeren? Wanneer je eenmaal het Banketbakkersroom recept hebt, kun je er dus allerlei kanten mee op. Handig!

Deel jouw gele room met ons!

Heb jij ook dit recept voor gele room uitgetest? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw gele room niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Auteur: Cees Holtkamp (recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker')

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)

