

Vanille vla recept

 ± 0.5 uur

 6 personen



Vanille vla is een erg simpel toetje, maar toch een favoriet van veel mensen! Tegenwoordig is deze vla in elke supermarkt wel verkrijgbaar, maar wist je al dat het veel lekkerder is om het zelf te maken? En gelukkig is dat met onderstaand recept helemaal niet zo moeilijk om te doen. Lees snel verder en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 100 gram kristalsuiker;
- Merg van een half vanillestokje.

Overige benodigheden:

- 500 milliliter volle melk;
- 20 gram custardpoeder;
- 2 eidooiers.

Recept

1. Doe 450 milliliter melk samen met 50 gram suiker in een pannetje.
2. Breng dit langzaam aan de kook.
3. Snijd het vanillestokje open en schraap het vanillemerg eruit.
4. Voeg het vanillestokje en het merg aan de melk toe.
5. Doe de overige melk, suiker, eidooiers en het custardpoeder in een kommetje.
6. Roer dit goed door, totdat je een glad papje hebt.





écht alles om te bakken

7. Verwijder het vanillestokje als de melk kookt.
8. Giet een beetje hete melk over het koude melkmengsel heen.
9. Roer het mengsel goed door elkaar heen en giet het weer bij de hete melk.
10. Laat de vla op laag vuur, onder voortdurend roeren, een paar minuten zachtjes doorkoken.
11. Dek de vla af en laat het afkoelen.
12. Roer af en toe door om te voorkomen dat zich een vel vormt.

Handige informatie

Maak ook eens bitterkoekjesvla!

Je kunt van vanille vla heel eenvoudig bitterkoekjesvla maken. Bitterkoekjesvla maak je door op het laatste moment fijngehakte bitterkoekjes door de vla te roeren. Ben je niet zo dol op bitterkoekjes? Dan kun je er bijvoorbeeld ook speculaas of Bastogne koekjes aan toevoegen. Het is maar net wat je zelf lekker vindt! Een kind kan de was doen, maar het is net even wat anders dan de standaard vla met vanillesmaak.

Eet smakelijk! Lekker variëren met de vanillevla!

Deel jouw zelfgemaakte vanille vla met ons!

Ga jij met ons recept zelf vanillevla maken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe het 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](#), 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 Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Vanillestokje Tahitensis 1st. (ca. 3gr) (Art.nr.: BNC01193)

