

Spaanse crème met koekjes

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 l volle melk
citroenschil (1 groot stuk)
1 kaneelstokje
1 steranijs
1⁄4 theelepel fleur de sel
250 gram suiker
8 eiderdooiers
30 gram maïszetmeel
1⁄2 deciliter water
1 theelepel vanille-extract
1 pak boterkoekje

Bereidingswijze

1. **Giet de melk in een diepe kookpot met dikke bodem. Voeg de citroenschil, het kaneelstokje, de steranijs en de fleur de sel toe. Breng voorzichtig aan de kook en haal meteen van het vuur.**

2. **Klop in een vuurvaste kom de suiker met de dooiers (gebruik een mixer) gedurende 4 minuten tot een romige crème.**

3. **Los het maïszetmeel op in het water en voeg geleidelijk toe.**

4. **Voeg, met de mixer op een lagere stand, beetje bij beetje de helft van de warme melk toe. Giet dit mengsel terug in de kookpot met de rest van de melk.**

5. **Zet op een laag vuur en blijf ± 18 minuten roeren tot de crème mooi is ingedikt. Let op dat de bodem niet aankoekt.**

6. **Voeg de vanille toe.**

7. **Verwijder de citroenschil, de steranijs en het kaneelstokje. Giet in een kom. Leg een vel plasticfolie recht op de crème en zet 3 uur in de koelkast.**

8. **Vul 6 mooie glazen kommetjes met koekjes en schep hierop de crème.**