

Verloren brood met ricotta en rabarber

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Moeilijk

Ingrediënten

400 gram rabarber
1 deciliter water
150 gram blonde suiker
3 deciliter volle melk
3 deciliter volle room
vanillesuiker (1 pakje)
3 eieren
1 eierdooier
250 gram wit brood (een dag oud)
35 gram boter
200 gram ricottakaas
3 eetlepels bloemsuiker
1 citroen (schil, geraspt)
1 sinaasappel (schil, geraspt)

Bereidingswijze

1. **Schil de rabarber en snij in stukjes van 3 cm.**
2. **Verwarm 1 dl water met 50 g van de blonde suiker en breng aan de kook.**
3. **Voeg de stukjes rabarber toe en laat 1,5 minuut koken. Schep de rabarber uit de pan op een bord.**
4. **Giet de melk en de room in een pan en voeg de vanillesuiker toe.**
5. **Verwarm tot net onder het kookpunt.**
6. **Klop de eieren en de dooier in een kom met de rest van de suiker tot een crèmig mengsel. Giet de hete melk/room beetje bij beetje over dit mengsel, roer voortdurend.**

7. **Beboter elke snee brood.**

8. **Laat de ricotta even uitlekken en roer los met de bloemsuiker. Smeer op de sneetjes brood. Bestrooi met de geraspte citroen- en sinaasschil.**

9. **Schik de sneetjes brood met de rabarber in een ovenschotel (20 x 30 cm). Overgiet met het eierroommengsel. Laat 30 minuten staan en zet de ovenschotel dan in een grotere, diepere ovenschotel. Vul deze tot halfweg de rand van de eerste ovenschotel met kokend water. Zet alles vervolgens 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**

10. **Laat minstens 10 minuten afkoelen voor het serveren.**