

Amarrettoroom

1043. Roomvla of Banketbakkersroom (te gebruiken als vulsel voor soezen en taarten)

2½ dl melk, 3 eidooiers, 25 g bloem, 25 tot 50 g suiker, ¼ stokje vanille.

Roer de eidooiers met de suiker en de bloem tot een gelijke massa zonder klontjes. Breng de melk met de vanille langzaam aan de kook, voeg deze, flink roerende, bij de dooiers, giet alles terug in de pan en laat de vla, flink roerende met een garde, gaar koken ($\pm$ 10 min.). Roer onder het afkoelen van tijd tot tijd, om te voorkomen dat zich een vlies vormt.

¼ vanillestokje vervangen door een (hele) flinke scheut amarretto.