



Roomborstplaat

Het recept is afkomstig van www.Peuteren.nl

Benodigheden

150 gram basterdsuiker
2 lepels melk
2 lepels slagroom
15 gram gepelde hazelnoten
15 gram rozijnen

Bereiden roomborstplaat

- Maak een bakvorm nat - of beboteren - en leg hem op vetvrij papier.
- Verwarm de suiker met de melk en de room, onder af en toe roeren, langzaam op totdat alles is opgelost.
- Breng het mengsel daarna aan de kook; laat het mengsel vervolgens inkoken.
- Test de dikte door een druppel in koud water te laten stollen, behoud deze zijn vorm dan is de dikte van het mengsel goed. Je kunt nu eventueel de rozijnen en hazelnoten toevoegen.
- Vervolgens laat je de massa al snel roerend afkoelen; wanneer het geheel begint te krassen giet je het mengsel ineens uit in de bakvorm.
- Druk de vorm stevig op het vetvrije papier om uitlopen te voorkomen.
- Zodra er vlekjes op de borstplaat komen draai je de vorm om en verwijder je het papier.
- Laat de roomborstplaat verder uitharden en afkoelen; verwijder hem voorzichtig uit de vorm.

