

Sago-crème caramel



'n Heerlike karamelnagereg wat met roomsagte sago gevul is
Genoeg vir 8

Sago

250 ml sago

1 liter melk

2 vanieljepeule (kan vervang word met 5 ml vanieljegeursel)

1 kaneelstokkie (kan vervang word met 2,5 ml fyn kaneel)

100 g (110 ml) botter

Crème Caramel

150 g (190 ml) suiker

80 ml water

120 ml melk

125 ml room

4 eiergele

2 eiers

5 ml vanieljegeursel

75 g (95 ml) suiker

Week die sago vir 2 ure in melk.

Krap sade uit vanieljepeule en voeg by sago, saam met kaneelstokkie en botter. Bring tot kookpunt en kook oor lae hitte tot sago sag en heeltemal deurskynend is. Verwyder van hitte en laat afkoel. Verwyder kaneelstokkie en maak seker al die stukkies is uit.

Verhit oond tot 160 °C.

Maak nou die crème caramel

Bring 150 g suiker en water in 'n middelslag-pot tot kookpunt en laat 8 – 10 minute vinnig kook tot goue karamel vorm. Spuit 'n broodpan van 15 x 10 cm met kleef-werende kossproei. Gooi warm karamel onderin broodpan en laat staan tot gestol. Bring melk en room in 'n skoon pot tot kookpunt. Klits eiergele, eiers, vanielje en 75 g suiker saam tot lig en romerig. Voeg warm melkmengsel by terwyl jy roer. Gooi hele mengsel deur 'n sif en meng met sagemengsel.

Gooi in broodpan. Plaas broodpan in 'n oondbak en vul bak halfpad met warm water. Bedek broodpan met foelie en bak 50 – 60 minute of tot gestol soos jellie. Haal uit oond en sit in yskas om heeltemal af te koel.

Keer versigtig uit en sit voor.

Ek sal se: Bedien met idealmelk of vla of roomys