

Parijse flensjes

Datum: 18-03-2013
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Flensjes:
- 50 g boter
- 500 ml melk
- 200 g bloem
- 100 g ei
- 20 g poedersuiker
- olie

Banketbakkersroom:
- 500 ml melk
- 2 vanillestokje
- 4 eidooiers
- 100 g suiker
- 2 eetl. bloem
- 200 g bitterkoekjes
- 4 bananen

Eiwitschuim:
- 6 eetl. water
- 250 g suiker
- 6 eiwitten

Extra:
- gasbrandertje

Bereidingswijze:

Flensjesbeslag:
Smelt de boter. Meng de bloem door de melk en roer de boter het ei en de poedersuiker erdoor. Verhit een scheutje olie in een pan met antiaanbaklaag en bak flensjes van het beslag.

Banketbakkersroom:
Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng in een pan de melk met het vanillemerg en de helft van de suiker aan de kook. Roer in een kom de eidooiers met de rest van de suiker los en roer de bloem erdoor. Meng een scheutje melk door het eimengsel en schenk het eimengsel terug in de pan en roer goed door. Breng de banketbakkersroom aan de kook en gaar op laag vuur circa 5 minuten. Spoel een bakplaatje af met koud water, schenk de banketbakkersroom erop en laat afgedekt met plasticfolie afkoelen. Hak de bitterkoekjes fijn en pel en snijd de banaan in stukjes. Meng de koekjes en de banaan met de banketbakkersroom.

Eiwitschuim:
Breng het water met de suiker aan de kook en kook tot 121 graden. Klop de eiwitten stijf en schenk de suikersiroop erbij. Klop tot het eiwitschuin bijna koud is en schep het schuim in een spuitzak met gekarteld spuitmondje.

Serveren:
Verdeel de vulling over de flensjes en rol ze op. Spuit een spiraal van eiwitschuim op de flensjes en rooster het schuim licht met een gasbrandertje.