



Nagerecht Quesillo (Venezolaans melktoetje) (6 pers.)

Benodigheden

- Hoge ovenschaal
- Mixer

Ingrediënten

- 5 eieren
- 1 blik gecondenseerde melk
- 1 vanille stokje
- optioneel een scheutje rum
- 0,5 liter volle melk
- 200 gr. kristalsuiker
- 50 ml. water



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden
2. Doe de kristalsuiker en het water in de pan en breng dit roerend aan de kook tot het een karamelkleur heeft
3. Schenk de karamel in de ovenschaal en verdeel gelijkmatig over de bodem
4. Laat het afkoelen.
5. Snij het vanille stokje open en schraap met een mes de zaadjes er uit
6. Voeg de zaadjes toe aan de eieren, gecondenseerde melk, volle melk en de rum
7. Mix het geheel ongeveer 3 minuten op de hoogste stand
8. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de karamel
9. Zet het geheel 75 minuten in de oven
10. Laat het daarna afkoelen tot kamertemperatuur en zet het dan 5 uur in de koelkast
11. Draai de ovenschaal om op een schaal zodat de karamel-laag bovenop komt