



Hongarije

Madártej

Vogelmelk

6 eiwitten
100 gr. poedersuiker
1 snufje zout

5 dl. halfvolle melk
6 eierdooiers
75 gr. poedersuiker
1 vanillestokje

Klop de eiwitten stijf met je mixer. Begin op lage snelheid en ga geleidelijk sneller. Als ze schuimig zijn geworden doe je er $\frac{1}{4}$ van de poedersuiker en een klein snufje zout bij. Klop verder, zet de mixer dan op de hoogste stand en sla er de rest van de suiker door. Blijf kloppen tot het eiwit een stevige massa geworden is.

Snij het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg er uit. Doe het bij de melk (ook de halve stokjes) en breng het aan de kook. Zet het vuur laag zodat de melk zo'n beetje tegen de kook aan wordt gehouden. Vorm met behulp van twee lepels quenelles van het stijf geklopte eiwit en laat ze in de melk glijden. Kook ze voor 2 - 3 minuutjes, beslist niet langer. Laat ze wat afkoelen op een bord, en zet ze dan in de koelkast.

Het vuur onder de melk mag uit. Laat het afkoelen tot lauw en verwijder dan het vanillestokje.

Klop met een garde de eierdooiers los met de (75 gr.) poedersuiker. Het spul moet lichtgeel en romig zijn. Giet er (door een zeef) de afgekoelde melk bij en blijf daarbij kloppen. Doe het mengsel over in een pan en verwarm het op een laag vuur, al roerend met een houten lepel (in de vorm van een 8). Zorg ervoor dat de custard niet kookt. Af en toe een klein opborrelend belletje is prima. Blijf roeren tot de custard zo dik is dat ze aan je lepel blijft hangen en het schuim op het oppervlak weg is. Laat ze onder regelmatig roeren afkoelen en zet ze in de koelkast tot gebruik.

Vul glazen of diepe schotels met custard en leg er een of twee quenelles op.