



ingrediënten (4 personen)

- 150 gram kristalsuiker
- 4 eieren
- mespunt zout
- 1 zakje vanille suiker
- enkele druppels citroensap
- 2 eetlepels bloem
- 1 eetlepel custard poeder
- 3 eetlepels sinaasappel likeur

Bereiden

Doe de suiker in een steelpan met 4 dl kokend water. Laat dat, zodra de suiker is opgelost, inkoken tot een stroperige massa. Houd de stroop warm, maar laat het niet kristalliseren. Splits de eieren, roer de dooiers met 2 eetlepels water, wat zout en de vanille suiker los. Klop de eiwitten stijf met een paar druppels citroensap. Zeef de bloem met het custard poeder op het eiwit en schep het dooier mengsel erbij. Verwarm een bodempje stroop in een koekenpan. Spatel eiwit, bloem en dooier mengsel door elkaar en schep dan een paar eetlepels van dit beslag in de koekenpan.

Laat het ei stollen en de bloem gaar worden, neem dan pas het flensje uit de pan en leg het dubbelgevouwen op een voorverwarmde schotel. Giet de likeur in het overgebleven stroop pannetje en schenk de inhoud vlak voor het opdienen over de flensjes.