

Voor 4 personen



- 1/2 liter melk
- 1 eetlepel oploskoffie
- 4 eetlepels custard poeder
- 1ei
- 125 gram suiker

Voor de garnering

- 4 decoratie chocolaatjes

Bereiding.

In een pannetje 1 dl melk verwarmen. Hierin de oploskoffie oplossen. In een kommetje de custard poeder met 1 dl melk glad roeren. Ei splitsen. In pan met dikke bodem suiker smelten en bruin laten worden. Rest van de melk en de melk met de koffie toevoegen en aan de kook brengen. Al roerende de karamel in ca. 5 minuten weer oplossen Al roerende het custard mengsel toevoegen. Blijven roeren tot gebonden vla ontstaat. Van vuur af de eierdooier erdoor roeren. Vla laten afkoelen. Af en toe roeren om te voorkomen dat er een vel op komt te staan.

In een kom eiwit stijf kloppen. Vla luchtig erdoor scheppen.

Vla overdoen in vier schaaltes en garneren met de chocolade blaadjes.