



## Vaniljefrosting (med melkepudding)

### Ingredienser

- ♥ 6 ss hvetemel
- ♥ 4,5 dl melk
- ♥ 500 g smør
- ♥ 4,5 dl sukker
- ♥ 2 ts vaniljeekstrakt

### Fremgangsmåte

Til vaniljesmørkremen har først melk og hvetemel i en kjele. Varm opp under stadig omrøring i noen minutter til du får en tykk grøt. Ta kjelen av platen og la grøten avkjøle i romtemperatur i 30 minutter.

Pisk mykt smør luftig med elektrisk mikser i 3 minutter. Tilsett sukkeret og pisk videre i 3 minutter til, så du får en luftig smørkrem.

Pisk så inn vaniljeessensen. Bland i den hvite melkegrøten. Pisk det hele så videre i 5 minutter. Kremen skal da være hvit i fargen og meget luftig i konsistensen.

La kremen avkjøle i kjøleskapet i 15 minutter før den brukes som frosting (vær nøyaktig med tiden, se tips).

### Tips

♥ Følg oppskriften nøye. Det er viktig at melkegrøten har romtemperatur når du pisker den inn i smørkremen. Det er dessuten viktig at den ferdige vaniljesmørkremen avkjøler nøyaktig 15 minutter i kjøleskapet. Står den for kort, blir kremen for bløt og står den for lenge, stivner den for mye. Skulle dette skje, må du la kremen stå i romtemperatur en stund slik at den mykner igjen.



© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljefrosting-med-melkepudding>