



Hjemmelaget vaniljekrem

Ingredienser

5 dl kremfløte
1 vaniljestang
25 g maizena
125 g sukker
4 eggeplommer

Fremgangsmåte

Kok opp kremfløte og vaniljestang og vaniljefrø. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maizena og sukker lett sammen.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til.

Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Tips

Denne vaniljekremen tåler steking og kan derfor brukes for eksempel til skolebrød.



Den er også god kald. Bland den i så fall gjerne med pisket krem for å gjøre den luftigere, for eksempel som fyll til Verdens beste.

Se også oppskrift på Eggekrem og den franske vaniljekremen "Crème pâtissière" her på Det søte liv.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/hjemmelaget-vaniljekrem>