



## Mascarponekrem med vanilje

### Ingredienser

- ♥ 6 dl kremfløte
- ♥ 250 g mascarponeost
- ♥ 200 g melis
- ♥ 2 ts vaniljepasta (se tips)

### Fremgangsmåte

Ha kremfløte, mascarponeost og melis i en bolle og pisk til du får en tykk krem.



Bland inn vaniljepasta til slutt.

Oppbevar kjølig frem til bruk.

### Tips

♥ Vaniljepasta (vanilla paste) gir veldig god vaniljesmak på mascarponekremen. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (merke Dr Oetker). Du kan alternativt bruke frø fra vaniljestang eller vaniljeekstrakt eller eventuelt vaniljesukker, men personlig synes jeg vaniljepasta gir klart best resultat til denne kremen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://dev.detsoteliv.no/mascarponekrem-med-vanilje)

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/mascarponekrem-med-vanilje>