Hjemmelaget vaniljesaus

Ingredienser



5 dl kremfløte
5 eggeplommer
1 dl sukker
1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Ha kremfløten i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden. Ha dette i kremfløten og ha deretter hele vaniljestangen oppi fløten også. Gi blandingen et oppkok. Ta ut vaniljestangen.

Pisk eggeplommer og sukker i 3-4 minutter til luftig eggedosis. Bland den varme vaniljefløten i eggedosisen. Ha hele blandingen så tilbake i kjelen. Varm opp forsiktig under stadig omrøring så vaniljesausen blir litt tykkere i konsistensen. Blandingen skal bli ca 75°C varm og må absolutt ikke begynne å koke, for da skiller den seg.

Ta kjelen av platen og avkjøl vaniljesausen litt før du heller den på en glassmugge. Og dermed er vaniljesausen klar til å serveres!

Tips

Du kan bruke helmelk i stedet for kremfløte, eller en blanding kremfløte og helmelk (eller matfløte). Dette gir litt tynnere konsistens på vaniljesausen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hjemmelaget-vaniljesaus