Vaniljekrem med nøttelokk



Ingredienser

Hjemmelaget vaniljepudding:
3 dl kremfløte
2 dl melk
6 eggeplommer
1 dl sukker
1 ts vaniljesukker (se tips)

Smuldredeig:
50 g smør
1 dl hvetemel
0,5 dl hasselnøtter
2 ss sukker
1 ts kanel

Fremgangsmåte

Kok opp kremfløte og melk i en kjele. Pisk eggeplommer, sukker og vaniljesukker luftig. Hell den varme fløtemelken i eggedosisen under pisking. Sil blandingen og fordel i former.

Sett formene i en liten langpanne og hell på kokende vann som når ca halvveis opp formene. Stekes midt i ovnen ved 150°C i ca 1 time. Avkjøl i kjøleskapet i noen timer (eller over natten).

Bland smeltet smør sammen med mel, grovt hakkede hasselnøtter, sukker og kanel. Smuldre blandingen over vaniljepuddingen. Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min, til smuldredeigen har fått gylden farge.

Tips

Tilsett gjerne frø fra en vaniljestang i tillegg til vaniljesukker for ekstra god vaniljesmak på vaniljepuddingen.

Som sagt blir det også veldig godt om du bruker ferdigkjøpt vaniljekrem. Beregn da 5 dl vaniljekrem (1 pk Piano vaniljekrem fra Tine) og fordel i formene. Lag smuldredeigen og ha den over vaniljekremen. Stekes i 10 min og vips er desserten ferdig!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vaniljekrem-med-nottelokk