Hjemmelaget vaniljekrem

Ingredienser



5 dl kremfløte
1 ss vaniljepasta eller 1 vaniljestang
25 g maisenna
125 g sukker
4 eggeplommer

Fremgangsmåte

Kok opp kremfløte og vaniljepasta (eller vaniljestang og vaniljefrø). Ta kjelen av platen. Fjern vaniljestangen hvis du bruker det.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna 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 (se tips). 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

♥ Vær litt forsiktig når du varmer opp vaniljekremen. Kremen skal bare nesten nå kokepunktet før du tar kjelen av varmen og du vil merke at den tykner da. Skulle det likevel skje at vaniljekremen skiller seg, pleier den å kunne repareres hvis du kjører den sammen med en stavmikser.

♥ 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

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