Ingrid Espelids vaniljepudding



Ingredienser

- ♥ 5 dl helmelk
- ♥ 3 ss maisenna
- ♥ 1 eggeplomme
- ♥ 2 ss sukker
- ♥ 3 ts ekte vaniljesukker

Fremgangsmåte

Ha melk og maisenna i en liten kjele. La blandingen koke opp under omrøring. Blandingen vil da tykne og få konsistens som en grøt. La den småkoke i et par minutter under stadig omrøring (det fjerner det meste av maisennasmaken). Ta kjelen av platen. Visp eggeplommer, sukker og vaniljesukker sammen i en skål og rør deretter inn i melkegrøten. Fordel blandingen i to dessertskåler og avkjøl helt.

Pynt med jordbær og/eller server rød saus ved siden av.

Tips

♥ For å få helt hvit vaniljepudding, har jeg ikke tilsatt frø fra vaniljestang. Etter min personlige smak kan vaniljepudding imidlertid godt tilsettes enda mer vaniljesukker, men det er jo en smakssak hva man foretrekker.

♥ Rød saus: Hvis du vil servere rød saus til vaniljepuddingen, kan du blande 2 dl sterk, rød saft med 1 ts potetmel i en kjele. Gi saften et oppkok under omrøring så den tykner til saus. Avkjøl og hell sausen i en liten mugge.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ingrid-espelids-vaniljepudding