Crème anglaise (Fransk vaniljesaus)



Ingredienser

♥ 5 dl matfløte/kremfløte (se tips)
♥ 5 eggeplommer
♥ 75 g sukker
♥ 1 vaniljestang

Fremgangsmåte

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

Pisk eggeplommer og sukker til luftig eggedosis. Bland noe av 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. Den skal bli såpass tykk at den legger seg som et tynt lag på baksiden av en skje. Blandingen skal bli varm, men 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 mugge.

Og dermed er vaniljesausen klar til å serveres!

Tips

♥ En ekte "Crème anglaise" skal ikke være altfor tykk i konsistensen. Jeg liker derfor å bruke matfløte. Liker du sausen tykkere, kan du bruke halvparten kremfløte og

halvparten matfløte. Se også oppskrift på Hjemmelaget vaniljesaus som jeg lager med kun kremfløte.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/creme-anglaise-fransk-vaniljesaus