Eggekrem

Ingredienser



♥ 5 eggeplommer
♥ 4 ss sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 3 ts maisenna

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en kjele og varm opp mens du visper hele tiden.

Ta kjelen av varmen rett før kremen begynner å boble. Den ferdige eggekremen skal bli glatt og tykk. Hvis du synes at kremen ikke har blitt tykk nok, kan du ta kjelen av og på varmen et par ganger, men pass på at eggekremen ikke koker, ellers kan den skille seg.

Fjern vaniljestangen og la den ferdige eggekremen avkjøles i kjøleskapet.

Tips

♥ Eggekremen kan brukes som den er som kakefyll, eller has på gjærbakst som skal stekes.

♥ Eggekremen kan lages dagen i forveien og oppbevares i kjøleskapet over natten.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eggekrem