DESSERT

Vaniljkräm - Crème Anglaise

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Att koka sin egen vaniljkräm låter mer avancerat än vad det egentligen är. Det tar inte nämnvärt mycket längre tid än att röra ihop en färdig pulvermix men ack så mycket godare det blir. Dessutom är det roligt att kunna säga att man gjort den helt själv från grunden när gästerna berömmer den goda smaken.

INGREDIENSER

3.5 deciliter vispgrädde
0.5 deciliter strösocker
5 stycken äggulor
1 stycken vaniljstång
2 matskedar maizena
50 gram smör

GÖR SÅ HÄR

1. Rör ihop vispgrädde, strösocker, äggulor och maizena. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur vaniljen. Lägg ner vaniljen och stången i kastrullen och värm upp under omrörning tills vaniljkrämen tjocknar. Krämen får aldrig koka

utan ska sjuda under hela tillagningen.

2. Ta kastrullen från värmen när du har uppnått önskad konsistens och ta ur vaniljstången. Vispa ner smöret och kyl ner krämen.

3. Den håller 2-3 dagar i kylskåp om du inte lyckas äta upp den med en gång. Förvara i tätslutande glasburk.