

BAKA

Hemkokt vaniljkräm

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **ca 4 dl**

20

Hemkokt vaniljkräm är underbart gott och går inte att jämföra med pulvervarianten som finns att köpa i affären. Är man bara noggrann och vispar ordentligt när krämen ska kokas så är den ganska enkel att lyckas med. Det är viktigt att krämen kyls ner snabbt, ju snabbare nedkylning desto längre hållbarhet.

Använd som fyllning i kakor, bullar och tårtor!

INGREDIENSER

7 st äggulor
1.25 dl strösocker
5 dl mjölk 3%
1 st vaniljstång
0.75 dl maizena
50 gr rumsvarmt smör

GÖR SÅ HÄR

1. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Koka upp tillsammans med mjölken i en tjockbottnad kastrull. Ställ åt sidan och låt stå och dra ca 10 minuter.

2. Vispa äggulor, socker och maizena luftigt med elvisp.

3. Ta upp vaniljstången ur mjölken.

4. Häll mjölken över äggblandningen under vispning. Vispa tills blandningen blivit helt slät.

5. Häll tillbaka i kastrullen. Sjud krämen under ständig vispning tills den kokat upp och tjocknat ordentligt.

6. Ta av från plattan och tillsätt smöret. Vispa krämen helt slät.

7. Passera eventuellt krämen genom en finmaskig sil för att få bort klumpar.

8. Kyl ner krämen snabbt, helst i ett iskallt vattenbad. Rör om då och då för att undvika att det bildas skinn. Plasta och ställ i kylskåp.