DESSERT

# Hemlagad vaniljsås med äkta vanilj

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **15 min** Portioner: **6**

Hemlagad vaniljsås - ett måste till rabarberpajen i sommar!

Receptet ger ca 5 dl sås.

Smulpajer och bärpajer av olika slag hör verkligen sommaren till. För att göra din paj ännu godare, servera den tillsammans med den här underbart goda vaniljsåsen gjord på äkta vanilj. Tänk på att vispa ordentligt när såsen sjuder och kyl helst såsen i ett iskallt vattenbad när den är färdig. Låt den stå några timmar i kylskåp innan den serveras, så hinner den sätta sig. Det går även utmärkt att förbereda vaniljsåsen dagen innan.
Vill du göra vaniljsåsen ännu lyxigare? Blanda ner 1 dl lättvispad grädde i den kylda såsen när den ska serveras.

15

## INGREDIENSER

2 dl vispgrädde
2 dl mjölk 3%
1 st vaniljstång

4 st äggulor
1 dl strösocker
0.5 msk maizena

## GÖR SÅ HÄR

1. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Koka upp vaniljstång, frön, grädde och mjölk i en kastrull. Ta av från plattan och låt stå och dra i 10 minuter.
2. Rör ihop socker och maizena noggrant. Vispa äggulor, socker och maizena fluffigt med elvisp.
3. Fiska upp vaniljstången ur gräddmjölken. Häll mjölken i de fluffiga äggulorna under konstant vispning. Häll sedan tillbaka i kastrullen.
4. Sjud krämen på medelvärme, under konstant vispning, tills den tjocknar. Använd gärna en termometer, såsen ska uppnå 82 grader.
5. Kyl såsen i ett iskallt vattenbad. Häll sedan upp i en tillbringare, plasta in och låt kallna helt i kylskåp. Minst ett par timmar, gärna över natten.