



DESSERT

Råkräm med äkta vanilj

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **10 min** Portioner: **4**

Råkräm är en kallrörd vaniljkräm. Hemgjord vaniljvisp, skulle man kunna säga. Men väldigt mycket godare än den sorten man kan köpa i butiken.



Den vispas snabbt ihop och är ett utmärkt alternativ till hemkockt vaniljsås, om man vill komma lite lättare undan.

Passar perfekt till Äppeltarteletter och Krusbärspaj, eller vilken annan god efterrättspaj som helst.

Vaniljstången kan bytas ut mot 2 tsk hemgjort vaniljsocker eller annat vaniljsocker av god kvalitet.

INGREDIENSER



3 st äggulor
0.5 dl florsocker
0.5 st vaniljstång
3 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna.
- 2** Vispa äggulor, florsocker och vaniljfrön ljust och fluffigt.
- 3** Vispa grädden luftig och vänd försiktigt ner den i äggsmeten.
- 4** Servera till en god paj!