Det søte liv...

Rips med vaniljesaus



Ingredienser

♥ Rips
♥ Vaniljesaus, ferdigkjøpt

Hjemmelaget vaniljesaus:
♥ 5 dl matfløte
♥ 5 eggeplommer
♥ 1 vaniljestang
♥ 1 dl sukker

Fremgangsmåte

Hvis du bruker ferdigkjøpt vaniljesaus, er det bare å ha rensede rips i dessertskåler og helle vaniljesausen over. Server!

Hjemmelaget vaniljesaus lager du slik:

Ha matfløte (se tips) i en kjele. Skrap ut frøene fra vaniljestangen og ha i fløten sammen med vaniljestangen. Gi dette et oppkok og fjern vaniljestangen. Pisk eggeplommer og sukker luftig (3-4 minutter). Ha den varme vaniljefløten i eggedosisen og bland godt. Ha så det hele tilbake i kjelen. Varm nå opp forsiktig til sausen tykner. NB! Vaniljesausen må ikke koke, for da skiller den seg. Den skal varmes til ca 75°C.

Avkjøl vaniljesausen før servering sammen med ripsen.

Tips

Jeg pleier å bruke matfløte når jeg lager hjemmelaget vaniljesaus, men du kan også bruke helmelk (da blir den litt tynnere) eller bruke kremfløte (da blir den litt tykkere).

Husk at rips er syrlig og at du derfor trenger massevis av vaniljesaus!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rips-med-vaniljesaus