Vaniljefrosting (med melkepudding)



Ingredienser

♥ 6 ss hvetemel
♥ 4,5 dl melk
♥ 500 g smør
♥ 4,5 dl sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

Til vaniljesmørkremen has først melk og hvetemel i en kjele. Varm opp under stadig omrøring i noen minutter til du får en tykk grøt. Ta kjelen av platen og la grøten avkjøle i romtemperatur i 30 minutter.

Pisk mykt smør luftig med elektrisk mikser i 3 minutter. Tilsett sukkeret og pisk videre i 3 minutter til, så du får en luftig smørkrem.

Pisk så inn vaniljeessensen. Bland i den hvite melkegrøten. Pisk det hele så videre i 5 minutter. Kremen skal da være hvit i fargen og meget luftig i konsistensen.

La kremen avkjøle i kjøleskapet i 15 minutter før den brukes som frosting (vær nøyaktig med tiden, se tips).

Tips

♥ Følg oppskriften nøye. Det er viktig at melkegrøten har romtemperatur når du pisker den inn i smørkremen. Det er dessuten viktig at den ferdige vaniljesmørkremen avkjøler nøyaktig 15 minutter i kjøleskapet. Står den for kort, blir

kremen for bløt og står den for lenge, stivner den for mye. Skulle dette skje, må du la kremen stå i romtemperatur en stund slik at den mykner igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljefrosting-med-melkepudding