Mascarponekrem med vanilje

Ingredienser



♥ 6 dl kremfløte
♥ 250 g mascarponeost
♥ 200 g melis
♥ 2 ts vaniljepasta (se tips)

Fremgangsmåte

Ha kremfløte, mascarponeost og melis i en bolle og pisk til du får en tykk krem.

Bland inn vaniljepasta til slutt.

Oppbevar kjølig frem til bruk.

Tips

♥ Vaniljepasta (vanilla paste) gir veldig god vaniljesmak på mascarponekremen. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (merke Dr Oetker). Du kan alternativt bruke frø fra vaniljestang eller vaniljeekstrakt eller eventuelt vaniljesukker, men personlig synes jeg vaniljepasta gir klart best resultat til denne kremen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mascarponekrem-med-vanilje