Hjemmelaget vaniljesaus (med fløte)



Ingredienser

5 dl kremfløte
5 eggeplommer
1 dl sukker
1 vaniljestang (se tips)

Fremgangsmåte

Ha kremfløten i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden. Ha vaniljefrøene i kremfløten og ha deretter også hele vaniljestangen oppi fløten. Gi blandingen et oppkok. Ta ut vaniljestangen.

Pisk eggeplommer og sukker i 3–4 minutter til luftig eggedosis.

Bland den varme vaniljefløten med eggedosisen.

Ha hele blandingen så tilbake i kjelen. Varm opp forsiktig under stadig omrøring så vaniljesausen blir litt tykkere i konsistensen. Blandingen skal bli ca 75°C varm og må absolutt ikke begynne å koke, for da skiller den seg.

Ta kjelen av platen og avkjøl vaniljesausen litt før du heller den på en glassmugge. Og dermed er vaniljesausen klar til å serveres!

Tips

♥ I stedet for vaniljestang kan du bruke 1 ss vaniljepasta (mørk vaniljesirup, som fås kjøpt i de fleste matbutikkene).

♥ Dette er en fyldig og mektig vaniljesaus siden den lages med kremfløte. Sausen tykner uten at du trenger å tilsette maisenna.

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

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