Blåbær med vaniljesaus

Ingredienser



♥ Blåbær
♥ 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 blåbær i et passende glass 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 blåbærene.

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).

♥ Se også **Bær med vaniljesaus**, der jeg har laget en nydelig vaniljesaus med helmelk, som tyknes med litt maisenna.

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

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