Crème pâtissière (Fransk vaniljekrem)

Ingredienser



♥ 5 dl helmelk
♥ 1 vaniljestang
♥ 50 g maisenna
♥ 75 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Fremgangsmåte

Kok opp melk og vaniljestang og vaniljefrø. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen.

Ha den varme vaniljemelken litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ta kjelen av platen og la kremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til så det ikke danner seg snerk oppå vaniljekremen.

Tips

♥ Denne vaniljekremen er nydelig som fyll i tertebunn. Dekk med friske bær og du har en fantastisk flott sommerpai. Kremen kan brukes som fyll i boller, vannbakkels og liknende. Den er også god som kakefyll.

♥ Se også oppskrift på Vaniljekrem her på Det søte liv.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/creme-patissiere-fransk-vaniljekrem