Bær med vaniljesaus



Ingredienser

♥ 4 porsjoner friske bær, for eksempel:
blåbær, bringebær, solbær, rips, moreller

Hjemmelaget vaniljesaus (med melk):
♥ 4 eggeplommer
♥ 4 ss sukker
♥ 2 ts maisenna
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 5 dl helmelk

Fremgangsmåte

Start med å lage vaniljesausen:
Finn frem en mellomstor kjele. Ha eggeplommer, sukker, maisenna og vaniljepasta (eller frø fra vaniljestang, se tips) i kjelen. Visp dette sammen.

Spe så litt og litt med melken mens du rører, slik at du får en klumpfri blanding.

Varm opp over middels varme mens du visper hele tiden. Du vil merke at vaniljesausen tykner etter hvert. Ta kjelen av platen rett før vaniljesausen når kokepunktet (se tips).

Avkjøl litt før du heller vaniljesausen over på en glassmugge.

Servering:
Legg rensede, friske bær i dessertskåler.

Hell over hjemmelaget vaniljesaus (varm eller avkjølt).

Tips

♥ Vaniljepasta er en mørk vaniljesirup som gir veldig god smak på vaniljesausen. Fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan i stedet bruke frø fra 1 vaniljestang.

♥ Vaniljesausen må ikke koke, for da kan den lett skille seg.

♥ Hvis du vil unngå at det danner seg snerk på overflaten av vaniljesausen etter at du har helt den over på glassmuggen, kan det hjelpe å drysse over litt sukker.

♥ Vaniljesausen oppbevares i kjøleskapet og holder seg god i flere dager.

♥ Varier frukt og bær etter sesong. Hjemmelaget vaniljesaus passer til alt! □□

♥ Hvis du vil lage en fyldig, hjemmelaget vaniljesaus uten maisenna, se oppskrift på **Hjemmelaget vaniljesaus (med fløte)**. Se også oppskrift på nydelig **Crème anglaise (Fransk vaniljesaus)**.

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

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