

Deilig vaniljekrem

Så artig å høre flere og flere av mine lesere kjøper seg Kenwood maskin. Som dere vet elsker jeg denne maskinen, og jeg har den med varme plate på også, Kenwood Cooking chef Major. I dag kokte jeg vaniljekrem i min, den ble superdeilig og det geniale med denne maskinen er at den rører og holder perfekt temperatur for deg. Du kan selvfølgelig koke denne på vanlig platen i en kjele, men da må du rør og passe på hele tiden. Vaniljekrem er så godt, både varm og kald. Perfekt i boller, wienerbrød og kaker.



Takk for alle tipsene dere kommer med. En herlig kakedame sendte melding til meg og lurte på om jeg hadde sett de nye krukkene fra Clas Ohlson, så da bar det rett på butikken og se her så flotte da. Ligner litt på Norges glassene med rosa skrukork. Rommer 500 ml/5 dl og de har pakning inni skrulokket slik at de blir helt tette. Jeg ble veldig glad i disse og ville lage vaniljekrem i dem så jeg har til bollebakingen i

morgen.

Deilig vaniljekrem

- 400 gram H melk (4 dl)
- 100 gram fløte (1 dl)
- 120 gram sukker
- 80 gram eggeplommer (4 store eggeplommer)
- 50 gram maizena
- 1 stk vaniljestang/eller litt vaniljepulver

Bruk en vaniljestang, eller som jeg bruker vaniljepulver, dette finner du [her](#). Ekte vanilje gir et skikkelig kvalitets tegn på kremen, og en nydelig smak. Jeg bare elsker når man kan se alle de svarte prikkene. Bruker du stang, snitt den og ha i en kjele.



Nydelig vaniljepulver

Jeg varmer min krem i maskinen min, men du kan også varme den i en kjele. Vei opp alle ingrediensene, jeg brukte en vekt og veide alt, synes dette er det letteste jeg. Visp gjerne eggeplommene lett sammen først. Varm opp melk, sukker,

eggeplomme og vaniljestang til ca 90 grader. Like under kokepunktet. Skal ikke koke da sprekker eggene. Rør ut maizena med 100 gram/1 dl kremfløte til en jevn og klump fri masse. Hell i blandingen. Så skrur du ned temperaturen noe, jeg satte min Kenwood på 85 grader. Man kan også kjøpe termometer til bruk til slike ting, gjerne greit å ha om man baker litt.

Nå skal kremen få stå og kose seg, tykne og du for en kremete og silkemyk vaniljekrem. Men pass på hele tiden, at den ikke blir for varm eller setter seg i bunnen. Det tok akkurat 30 minutter før den var klar i min Kenwood maskin. Viktig at den for bli tykk og fin, den trenger også ca 15 minutter for at smaken av maizena skal forsvinne. Koker man får lite kan man kjenne smaken av maizena som et belegg på tunga, det ønsker vi ikke.



Og nå er kremen begynt å tykne, bare smak så deilig den er. Med masse vanilje frø blir dette et must til boller eller kaker. Mitt beste tips er å ha den over i en bolle eller bruke disse krukkene med en en gang, ja mens den enda er varm. Og så

legger du kling film helt ned til kremen, den tåler varmen. Da slipper du at det blir snerp på vaniljekremen. Helt #genialt.

La den stå ute til den er blitt avkjølt, skru så på lokket om du har krukke og sett den på kjølen. Der holder den seg i flere dager, men jeg anbefaler at du bruker den innen 5 dager. Men bare smak på den, perfekt til bær og for å lage #konditorkrem

Konditorkrem lages av å blande hjemmelaget vaniljekrem, da må den være helt avkjølt og ny pisket krem. Så utrolig godt i terter, pavlova, andre kaker eller til norske jordbær.



Ha en herlig dag

Da skal jeg en tur på fløyen, er så godt å gå der. Man tenker så lettere, livet blir så mye lettere og synes jeg. Var ute å gikk i sted men så kom regnet, så jeg prøver igjen. Og det gjelder baking og, er ikke alltid det blir like bra, men da forsøker vi bare igjen. Sånn er livet, man må aldri gi opp. Uansett.

Hører gjerne fra dere, legg igjen en kommentar her eller på

instagram eller facebook.

Ha en herlig dag, klem fra Terje i vakre Bergen.