

Vaniljekrem

Ingenting er så godt som nylaget, vaniljekrem – jeg bare elsker det. Og det er lekende lett, og du kan lage opp en god porsjon og ha klar i kjølen.



Nettlingen (konditorlærlingen) har nettop kokt enda mere hjemmelaget vaniljekrem, kom å bli med å bake med oss:)

– just like a bakery:)

Hjemmelaget vaniljekrem:

- 1 vaniljestang
- 2 dl + 1/2 dl H-melk
- 1 dl kremfløte
- 60 gram sukker
- 2 eggeplommer
- 2 ss maisenna

Slik koker du:

Del vaniljestangen og skrap ut frøene. Ha 2 dl melk, vaniljestang/frø, kremfløte og sukker i en kjele, rør godt mens du varmer dette til kokepunktet. Ha resten av melken og maisennaen i en bolle og visp det lett sammen. Visp inn eggeplommene i melk og maisennablandingen. Hell 2/3 av den varme væsken oppi eggeblandingen litt etter litt mens du rører med en visp. Hell deretter blandingen tilbake i kjelen. La blandingen koke opp og småkoke i noen minutter mens du rører hele tiden – pass veldig godt på så det ikke brenner seg fast.

Ta ut vaniljestangen etter at kremen har kokt. Hell kremen over i en bolle. Avkjøl kremen, men husk å pakke den med plast – og slik lager du verdens beste hjemmelaget vaniljekrem.



Dette er nam nam:)