

Jak przygotować domowy sos waniliowy?



Opis wskazówki

Niesamowicie uniwersalny – idealnie komponuje się z naleśnikami, owocami, sernikami, szarlotkami i ciastami czekoladowymi. Spróbujcie i sami oceńcie w jakim połączeniu smakuje Wam najbardziej :)

Składniki: - 6 żółtek z dużych jaj - 200 ml mleka min. 2,0 % - 300 ml śmietany kremówki 36% - 5 łyżek cukru z wanilią

Przygotowanie: Żółtka ucieramy z cukrem na puszystą pianę. Mleko i śmietankę podgrzewamy w rondelku. Stopniowo, bardzo powoli dodajemy żółtka z cukrem, mieszając energicznie różgą kuchenną. Podgrzewamy jeszcze chwilę, ale nie doprowadzamy do wrzenia! Sos będzie się wydawał bardzo rzadki, natomiast po przestygnięciu lekko zgęstnieje. Smacznego :]