

Vaniljecreme

Opskrift til Nok til 12 fastelavnsboller eller 1 lagkage

Samlet tid

20 minutters tid

Ingredienser

- 2,5 æggeblommer
- 50 g sukker i alt
- 15 g majsstivelse
- 1 vaniljestang
- 2,5 dl sødmælk

Sådan gør du

1. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud, bland det på et skærebræt med 1 spsk. af sukkeret.
2. Kom det + den tomme vaniljestang i en gryde sammen med det meste af mælken her til (gem en lille sjat) og varm godt op, lige inden det koger.
3. I en skål piskes resten af sukkeret, æggeblommer, majsstivelse og den sidste sjat mælk godt sammen.
4. Imens du pisker, hælder du den varme mælk med vaniljekornene ned til æggeblandingen.
5. Herefter hældes det tilbage i gryden. Nu skal det varmes stille og roligt op imens du pisker godt i gryden. Cremen bliver langsomt tykkere, så der skal bare røres konstant imens. Lad den komme op og koge et par minutter til sidst, imens du rører
6. Når den er tyk nok hældes cremen ud på en tallerken og et stykke film kommes over. Læg det helt ned til cremen, så der ikke dannes skorpe på den. Lad den køle af sådan og kom derefter på et glas eller brug den i din næste opskrift.