

heute gibt es...

Salsa alla vaniglia



Ingredienti(Per circa 400ml)

- latte 400ml
- 2 cucchiaini di farina di mais
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 baccello di vaniglia
- Scena 200ml
- 5 Lo Zucker

Preparazione:

1. Aggiungere il latte e l'amido di mais in una casseruola - per la semplice quantità di piatto dovrebbe avere un volume di circa 3 litri avere così allora bolle sul nulla - e si fondono con una frusta.
2. Aggiungere i tuorli e mescolare bene.
3. Ora dimezzare il baccello di vaniglia, raschiare il coltello i semi di vaniglia e aggiungere al latte.
4. Quindi aggiungere il baccello di vaniglia raschiato, la panna e lo zucchero al composto di uova.
5. Sempre mescolando portare la salsa a ebollizione a fuoco medio. cuocere a fuoco lento fino a quando il tutto fino a quando la crema è un po 'più dura - mescolare Non dimenticare!
6. Rimuovere il baccello di vaniglia e finito la salsa.