

Vanillesauce



1 Portionen

ZUTATEN

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 100 g Eigelb
- 80 g Zucker
- 1 Messerspitze Vanillepulver oder -mark

ZUBEREITUNG

- Milch in einem Topf gemeinsam mit dem Vanillepulver oder -mark aufkochen
- mit einem Handrührgerät das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel cremig schlagen
- die Hälfte der heißen Milch unter die Eier-Zucker Masse rühren

Die Eigelb Milch Masse muss nun angeglichen (an die Temperatur angepasst werden).

Dazu die Masse gemeinsam mit der restlichen Milch in den Topf geben, in welchem die Milch aufgekocht wurde und sehr vorsichtig auf ca. 80 °C erwärmen (am besten mit einem flachen Schneebesen).

Die Temperatur ist erreicht, wenn die Sauce beginnt einzudicken. Nicht aufkochen lassen! Dann zügig durch ein Haarsieb geben, damit die Vanillesoße von unten nicht zu viel Hitze abbekommt und gerinnt.

