



DETTA RECEPT FINNS FÖRPROGRAMMERAT. SE PROGRAM 3.



# Vaniljkräm

## Ingredienser för 1 liter:

|             |         |                 |              |
|-------------|---------|-----------------|--------------|
| HELMJÖLK    | 1 LITER | MJÖL            | 50 GR        |
| SOCKER      | 250 GR  | MAJSMJÖL FÄRSKT | OSALTAT SMÖR |
| ÄGGULOR     | 120 GR  |                 | 100 GR       |
| VANILJSTÅNG | 1       |                 |              |

|   |                                                 |                                               |                                         |           |  |  |        |                       |
|---|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------|
|   | Ingredienser                                    | Vikt                                          | Aktion                                  | Temperatur<br>°C                                                                             | Varvtal v/m                                                                         | Tid<br>minuter                                                                      | Lock   | Övrigt                |
| 1 | Socker<br>Äggulor<br>Mjöl<br>Majsmjöl<br>Vanilj | 250 gr<br>120 gr<br>50 gr<br>50 gr<br>1 stång | Tillsätt                                | –                                                                                            | 2,000                                                                               | 30 sek                                                                              | Stängt |                       |
| 2 | Mjölk                                           | 1 liter                                       | Tillsätt                                | <br>95°C  | 1,000                                                                               | 12 min                                                                              | Öppet  |                       |
| 3 | Smör                                            | 100 gr                                        | Lägg till smöret<br>som skurits i bitar | <br>95°C | 1,000                                                                               | 30 sek                                                                              | Öppet  | Smaka av och smaksätt |



### DESSERTKOCKENS TIPS

Smaksätt gärna med vanilj, choklad eller rom.