



Vanilková omáčka

Ingredience

vanilkový lus: 1 ks
smetana ke šlehání (min. 30%): 250 ml
žloutky: 2 ks
moučkový cukr: 30 g
kůra z bio pomeranče: 0.5 KL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Smetanu nalijeme do nepřilnavého kastrolku a při mírné teplotě zahříváme. Přidáme vanilkový lus, který jsme podélně rozkrojili a špičkou nože vyškráblí semínka. Do smetany přijou jak semínka, tak i celý lus. Společně povaříme při nízké teplotě 5 minut a lus odstraníme. Žloutky smícháme s cukrem,...

Vanilková omáčka - recept

Smetanu nalijeme do nepřilnavého kastrolku a při mírné teplotě zahříváme. Přidáme **vanilkový lus**, který jsme podélně rozkrojili a špičkou nože vyškráblí semínka. Do smetany přijou jak semínka, tak i celý lus. Společně povaříme při nízké teplotě **5 minut** a lus odstraníme. Žloutky smícháme s cukrem, velmi pomalu do nich přiléváme smetanu za stálého míchání metličkou. Vanilková omáčka se nakonec přecedí přes sítko a vrátí na sporák, kde ji opět ohřejeme a za stálého míchání necháme

pouze zhoustnout (už nevaříme).

Vanilková omáčka se může podávat například k dukátovým buchtíčkám, jablečnému závinu, jako přeliv na dezerty nebo s čerstvým ovocem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí