

Vanille-Dessertcreme à la Danette

Ingrédients

- 15 bis 20 g Maizena (je nachdem, ob Sie ein festeres oder weniger festes Ergebnis wünschen)
- 500 g frische Sahne
- 25 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 150 g frische Sahne
- 15 g Puderzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Préparation

1. Nach der Schokoladen-Dulcey-Creme-Dessert und der Pistazien- & Orangenblütencreme, hier die einfachste (aber nicht die am wenigsten leckere!)
2.) Version der Dessertcremes á la Danette oder Liégeois, die Vanillecreme.
3. Eine cremige Vanillecreme mit ebenfalls stark vanillierter Sahne, das funktioniert immer. Natürlich ist die Sahne optional, und Sie können sie auch ändern, indem Sie das Aroma Ihrer Wahl hinzufügen (Kaffeeextrakt, Schokoladenraspeln, Haselnusspüree ...) für eine leicht andere Version.
4. Zutaten: Ich habe die Vanille aus Madagaskar und den Norohy-Vanilleextrakt von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Sahne auf.
6. Fügen Sie den Zucker und die Körner der Vanilleschote hinzu.
7. Stellen Sie den Topf auf das Feuer und lassen Sie ihn bei mittlerer Hitze eindicken, indem Sie ständig umrühren; die Creme muss etwa 2 Minuten lang bei schwacher Hitze kochen, damit die Maisstärke gar ist.
8. Gut mischen, dann die Cremes in einzelne Töpfe gießen und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.
9. Dann die flüssige Sahne mit dem Puderzucker und der Vanille schlagen, um eine Schlagsahne zu erhalten.
10. Tragen Sie sie auf die Cremes auf, bevor Sie sich verwöhnen!