

Vanila deserta kremo la maniero de Danette

Ingrédients

- 15 is 20g maizenoj (la deziro pli a malpli firma rezulto)
- 500g plena likva kremo
- 25g sukero
- 1 vanilpodeto
- 150g plena likva kremo
- 15g glacisukero
- 1 kulereto vanila ekstrakto

Préparation

1. Post la dol a okolado-froma kremo kaj tiu pistakio & oran floro, jen la plej simpla (sed ne la plej malpli bongusta!
2.) versio de desertkremo la danette a liégeoise, tiu vanila.
3. Vanila krem a kun bone vanilo-krem a mo anka , tio iam sukcesas Kompreneble, la krem a mo estas nedeviga, kaj vi povas anka modifi in per aldonado de la aromo de via elekto (kafekstrakto, okoladaj pecetoj, avelopasta o.
4.) por iomete malsama versio.
5. Ingrediencoj: Mi uzis la vanilo de Madagaskaro kaj la vanila ekstrakto Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (partnero).
6. Ingrediencoj: 15 is maizenoj (la deziro pli a malpli firma rezulto) plena likva kremo sukero 1 vanilpodeto Por la krem a mo: plena likva kremo glacisukero 1 kulereto vanila ekstrakto Recepto: Malvarmigu iom post iom la maizenon kun la malvarma kremo.
7. Aldonu la sukeron kaj la grajnoj de la vanilpodeto.
8. Metu la kaserolon sur la fajro kaj da rigu is maldensi o e meza fajro kaj sen ese movante; la kremo devas esti e milda bolado irka 2 minutojn por ke la maizeno kuiri u.
9. Bone miksu, poste ver u la kremojn en individuajn potojn kaj metu ilin en la fridujon is tuta malvarmi o.
10. Poste, batu la likvan kremon kun la glacisukero kaj la vanilo por havi krem a mon.
11. Saku in sur la kremojn anta ke vi ui!