

Crema de postre de vainilla estilo Danette

Ingrédients

- 15 a 20g de maicena (según si deseas un resultado más o menos firme)
- 500g de crema líquida entera
- 25g de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 150g de crema líquida entera
- 15g de azúcar glas
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Préparation

1. Después de la crema de postre de chocolate dulcex y la de pistacho y flor de azahar, aquí está la versión más simple (¡pero no menos deliciosa!
2.) de las cremas de postre estilo danette o liegeois, la de vainilla.
3. Una crema untuosa de vainilla con una chantilly bien vainillada también, funciona siempre. Por supuesto, la chantilly es opcional, y también puedes modificarla añadiendo el aroma de tu elección (extracto de café, virutas de chocolate, puré de avellana.
4.) para una versión ligeramente diferente.
5. Ingredientes: He utilizado la vainilla de Madagascar y el extracto de vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Ingredientes: 15 a de maicena (según si deseas un resultado más o menos firme) de crema líquida entera de azúcar 1 vaina de vainilla Para la chantilly: de crema líquida entera de azúcar glas 1 cucharadita de extracto de vainilla Receta: Disuelve poco a poco la maicena con la crema fría.
7. Añade el azúcar y los granos de la vaina de vainilla.
8. Pon la cacerola al fuego y espesa a fuego medio, removiendo sin parar; la crema debe estar a fuego lento durante aproximadamente 2 minutos para que la maicena se cocine.
9. Mezcla bien, luego vierte las cremas en tarros individuales y colócalos en el refrigerador hasta que se enfríen por completo.
10. Luego, bate la crema líquida con el azúcar glas y la vainilla para obtener una chantilly.
11. ¡Sírvela en las cremas antes de disfrutarla!