

Krim penutup rasa vanila ala Danette

Ingrédients

- 15 hingga 20g maizena (tergantung jika Anda menginginkan hasil yang lebih atau kurang kencang)
- 500g krim cair penuh
- 25g gula
- 1 buah vanila
- 150g krim cair penuh
- 15g gula halus
- 1 sendok teh ekstrak vanila

Préparation

1. Setelah krim dessert cokelat dulcey dan yang ini pistachio & bunga jeruk, inilah versi paling sederhana (tapi tidak kurang lezat!
2.) dari krim dessert ala danette atau liégeois, yang berbahan vanila.
3. Krim yang lembut dengan vanila dan krim kocok yang beraroma vanila juga, ini selalu berhasil. Tentu saja, krim kocok adalah opsional, dan Anda juga dapat memodifikasinya dengan menambahkan aroma pilihan Anda (ekstrak kopi, keping cokelat, puree hazelnut...) untuk versi yang sedikit berbeda.
4. Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila dari Madagaskar dan ekstrak vanila Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Anda menginginkan hasil yang lebih atau kurang kencang) krim cair penuh gula 1 buah vanila Untuk krim kocok: krim cair penuh gula halus 1 sendok teh ekstrak vanila Resep: Larutkan maizena sedikit-sedikit dengan krim dingin.
6. Tambahkan gula dan biji buah vanila.
7. Letakkan panci di atas api dan panaskan dengan api sedang sambil terus diaduk; krim harus mendidih kecil selama sekitar 2 menit agar maizena matang.
8. Aduk rata, kemudian tuangkan krim ke dalam pot individu dan letakkan di dalam kulkas sampai benar-benar dingin.
9. Kemudian, kocok krim cair dengan gula halus dan vanila untuk mendapatkan krim kocok.
10. Kantongi di atas krim sebelum menikmatinya!