

Deser waniliowy à la Danette

Ingrédients

- 15 do 20g skrobi kukurydzianej (w zale no ci od tego, czy chcesz bardziej lub mniej sztywny rezultat)
- 500g mietany kremówki
- 25g cukru
- 1 laska wanilii
- 150g mietany kremówki
- 15g cukru pudru
- 1 y eczka ekstraktu waniliowego

Préparation

1. Po deserowym kremie dulcey czekoladowym i deserze pistacjowo-pomara czowym, oto najprostsza wersja (ale nie mniej smakowita!
2.) kremów deserowych à la danette lub liégeois, waniliowa.
3. Krem waniliowy z równie łwaniliow łbit ł mietan łsprawdza si łza ka dym razem łOczywi cie, bita mietana jest opcjonalna, a mo na j łtak e zmodyfikowa , dodaj c aromat wed ug w asnego wyboru (ekstrakt kawowy, wiórki czekoladowe, puree z orzechów laskowych.
4.) dla nieco innej wersji.
5. Sk adniki: U y am wanilii z Madagaskaru i ekstraktu waniliowego Norohy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% rabatu na ca ej stronie (afiliacja).
6. Sk adniki: 15 do skrobi kukurydzianej (w zale no ci od tego, czy chcesz bardziej lub mniej sztywny rezultat) mietany kremówki cukru aska wanilii Na bit ł mietan : mietany kremówki cukru pudru 1 y eczka ekstraktu waniliowego Przepis: Stopniowo rozpu łskrobi łkukurydzian łw zimnej mietanie.
7. Dodaj cukier i nasiona z laski wanilii.
8. Umie łrondel na ogniu i zag szczaj na rednim ogniu, ci gle mieszaj c; masa powinna lekko si łgotowa przez oko o 2 minuty, aby skrobia kukurydziana si ługotowa a.
9. Dobrze wymieszaj, przelej kremy do indywidualnych pojemniczków i sch ód łw lodówce a łdo ca kowitego och odzenia.
10. Nast pnie ubij mietan łz cukrem pudrem i wanili , aby uzyska łbit ł mietan .
11. Na ó łj łna kremy przed zjedzeniem!