

Sobremesa cremosa de baunilha estilo Danette

Ingrédients

- 15 a 20g de maizena (dependendo se você deseja um resultado mais ou menos firme)
- 500g de creme fresco
- 25g de açúcar
- 1 vagem de baunilha
- 150g de creme fresco
- 15g de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

Préparation

1. Após o creme de sobremesa de chocolate dulcey e aquele de pistache & flor de laranjeira, aqui está a versão mais simples (mas não menos deliciosa!
2.) dos cremes de sobremesa no estilo danette ou liégeois, o de baunilha.
3. Um creme aveludado de baunilha com chantilly bem baunilhado também, funciona sempre Claro, o chantilly é opcional, e você também pode modificá-lo adicionando o aroma de sua escolha (extrato de café, raspas de chocolate, purê de avelã.
4.) para uma versão ligeiramente diferente.
5. Ingredientes: Usei a baunilha de Madagascar e o extrato de baunilha Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Ingredientes: 15 a de maizena (dependendo se você deseja um resultado mais ou menos firme) de creme fresco de açúcar 1 vagem de baunilha Para o chantilly: de creme fresco de açúcar de confeiteiro 1 colher de chá de extrato de baunilha Receita: Misture pouco a pouco a maizena com o creme frio.
7. Adicione o açúcar e as sementes da vagem de baunilha.
8. Coloque a panela no fogo e engrosse em fogo médio, mexendo sem parar; o creme deve estar em leve ebulição por cerca de 2 minutos para que a maizena cozinhe.
9. Misture bem, depois despeje os cremes em potes individuais e coloque-os no refrigerador até resfriar completamente.
10. Em seguida, bata o creme fresco com o açúcar de confeiteiro e a baunilha para obter um chantilly.
11. Coloque sobre os cremes antes de saborear!