

Danette usulü vanilyalı tatlı kreması

Ingrédients

- 5 ila 6 tatlı kreması için:
- 15 ila 20g mısır ni astası (daha sert veya daha yumu ak bir sonuç istiyorsanız)
- 500g tam ya lı sıvı krema
- 25g eker
- 1 vanilya çubu u
- 150g tam ya lı sıvı krema
- 15g pudra ekeri
- 1 çay ka ı ı vanilya özü

Préparation

1. Çikolatalı dulcey tatlı kreması ve antep fıstı ı & portakal çiçe i kremasından sonra, i te danette veya liégeois tarzı tatlı kremaların en basit (ama en az lezzetli olmayan!
2.) versiyonu, vanilyalı olanı.
3. Vanilyalı kremamsı bir krema ve vanilyalı bir krem anti, her zaman i e yarar Tabii ki, krem anti iste e ba lıdır ve biraz farklı bir versiyon için tercih etti iniz aromayı (kahve özü, çikolata parçacıkları, fındık püresi.
4.) ekleyerek de i tirebilirsiniz.
5. Malzemeler: Ben Madagaskar vanilyası ve vanilya özü Norohy de Valrhona kullandım: tüm site üzerinden %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
6. Malzemeler: 15 ila mısır ni astası (daha sert veya daha yumu ak bir sonuç istiyorsanız) tam ya lı sıvı krema eker 1 vanilya çubu u Krem anti için: tam ya lı sıvı krema pudra ekeri 1 çay ka ı ı vanilya özü Tarif: Mısır ni astasını so uk kremayla yava ça karı tırın.
7. eker ve vanilya çubu unun tanelerini ekleyin.
8. Tencereyi oca a koyun ve sürekli karı tırarak orta ate te kalınla tırın; mısır ni astasının pi mesi için yakla ık 2 dakika boyunca kremanın hafif kaynaması gerekir.
9. yice karı tırın, ardından kremleri bireysel kaplara dökün ve tamamen so uyana kadar buzdolabına koyun.
10. Daha sonra, krem anti elde etmek için sıvı kremayı pudra ekeri ve vanilya ile çırpın.
11. Kremaların üzerine sıkın ve tadını çıkarın!