

Sos waniliowy

Prosty i szybki. Idealny do szarlotki, naleśników, klusek na parze czy pierogów. Sos możesz przechowywać w słoiczku aż do tygodnia.

6 porcji    łatwy  20 Min.



Składniki:

Składniki:

100 ml mleka
100 ml śmietanki 36% tł.
50 g cukru
2 szt. żółtek
2 łyżeczki Pasty waniliowej z wanilii Bourbon z Madagaskaru z ziarenkami wanilii 50 g Dr. Oetkera

Przygotowanie sosu waniliowego:

Żółtka utrzyj razem z cukrem na gładką, puszystą masę, na wysokich obrotach miksera.

Śmietankę, mleko i pastę waniliową wlej do niewielkiego rondelka i zagotuj.

Zmniejsz obroty miksera i małym strumieniem wlewaj powoli mleko ze śmietanką do miski miksera, cały czas ubijając.

Masę przelej do rondelka i na małym ogniu, mieszając cały czas łyżką lub różgą kuchenną, gotuj do momentu aż sos zgęstnieje.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Pasty waniliowej Intense możesz użyć zamiennie [Cukru z wanilią Bourbon](#), [Ekstraktu z wanilii Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#)