

Vaniljakastike

vaniljatanko

(vaniljatanko ja 3 rkl sokeria TAI 3 rkl vaniljasokeria)

Jos käytät vaniliinisokeria, lisää se vasta jäähtyneeseen kastikkeeseen!

2 dl	kermaa
2 dl	maitoa
4	keltuaista
0,5 dl	sokeria

Lisää kerma ja maito kattilaan. Halkaise vaniljatanko ja raaputa siemenet kattilaan kerma-maidon joukkoon TAI lisää vaniljasokeri.

Kiehauta.

Sekoita keltuaiset ja sokeri kulhossa, valuta kuuma kerma-maito joukkoon.

Kaada seos takaisin kattilaan, kuumenna ja vatkaa kunnes seos sakenee.

Jäähdytä. Vaniljakastike paksuuntuu kylmässä.