



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. marts 2017

Dessert

Vaniljebudding med kirsebærsauce (8 personer).

Ingredienser:

14 blade husblas, 7 dl mælk, 1 vaniljestang, 6 æg, 250 g sukker, 7 dl Piskefløde (38%).

Kirsebærsauce: 2 glas syltede kirsebær, 4 tsk kartoffelmel, 4 tsk vand.

Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 10 minutter.

Bring mælken i kog med den flækkede vanilje.

Pisk æggene godt med sukkeret. Hæld halvdelen af den kogende mælk i æggene under piskning. Hæld det hele i gryden med mælk og varm det op, til cremen bliver jævn – må ikke koge!

Træk husblassen op af vandet og knug det let. Tilsæt det til æggeblandingen – tag vaniljestangen op.

Pisk fløden til et let skum og vend det i buddingen, når den begynder at stivne. Hæld buddingen i en skål eller buddingform.

Stil den koldt i nogle timer.

Kirsebærsauce

Varm de syltede kirsebær med saft op til kogepunktet. Tag gryden af varmen.

Rør kartoffelmel med vand og tilsæt det under omrøring.

Server den lune kirsebærsauce til vaniljebuddingen.

