Vanillesoße

Zutaten

½ l Milch
¼ Stange Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker
20 - 30 g Zucker
1 Prise Salz
25 g Stärkemehl
1 Ei

Zubereitung

Eiweiß und Zucker schaumig rühren, Stärkemehl in etwas Milch anrühren und hinzugeben. Die übrige Milch mit Zucker, Salz und Vanille zum Kochen bringen, das Angerührte dazutun, durchkochen lassen.

Das Eigelb beifügen und so lange schlagen, bis die Soße lauwarm ist.

Dann erst den steifgeschlagenen Eischnee darunterziehen.

Kochzeit: 3 - 4 Minuten

Crème à la vanille

Ingrédients:

½ l de lait
¼ de gousse de vanille ou un sachet de sucre vanillé
20 - 30 g de sucre
1 pincée de sel
25 g de fécule
1 œuf

Préparation:

Monter les blancs en neige avec le sucre. Mélanger la fécule avec un peu de lait et l'ajouter au blanc d'œuf. Mélanger le sucre, le sel et la vanille au restant de lait et porter à ébullition. Ajouter le mélange ci-dessus et laisser bouillir un instant.

Ajouter le jaune d'œuf et fouetter jusqu'à ce que la sauce ait tiédie.

Enfin ajouter le blanc monté en neige.

Temps de cuisson: 3 - 4 minutes