

Sauce, Fond

Vanillesauce

Zutaten:

200 ml Sahne

200 ml Vollmilch

80 g Zucker

100 g Eigelb

1 St. Vanilleschote

Zubereitung:

Milch und Sahne mit Vanilleschote und Zucker aufkochen, über das Eigelb gießen und zurück in den Topf geben. Unter Rühren auf 83°C erhitzen (zur Rose abziehen). Dies geht auf verschiedene Varianten: Im Topf unter sehr schnellem Rühren mit dem Schneebesen. Im Topf unter langsamem Rühren mit dem Kochlöffel. In einer Schüssel auf dem Wasserbad. Anschließend schnell runterkühlen. Ca. 400ml