



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos waniliowy zaparzany

Mój ulubiony

Składniki:

- mleko, 2 szkl.
- wanilia w laskach, 0.25 szt.
- cukier, 10 dag
- żółtka, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Zagotować mleko. Utrzeć żółtka z cukrem i sproszkowaną wanilią, i zalewać po trochu wrzącym mlekiem ciągle ubijając żółtka. Gdy wszystko mleko wyjdzie, żółtka wstawić na naczynie z wrzącą wodą i ubijać na parze aż zgęstnieją, uważając, aby żółtka nie zwały się (80°C); gdy masa zgęstnieje, zdjąć ją z pary i sos ostudzić mieszając.

