

Dessert

Vanillesauce

Zutaten:

- 200 ml Milch
- 300 ml Sahne
- 1 TL Speisestärke
- 1 Vanilleschote
- 3 Eigelbe
- 80 g Zucker

Zusätzlich für eine Schokosauce

- 4 cl Grand Marnier
- 50 g Schokolade, 70%

Zubereitung:

- Milch und Sahne mit der Speisestärke, 2/3 des Zuckers, dem Mark der Vanilleschotte und der Schote selber in einem Topf verrühren.
- Eigelbe mit dem restlichen Zucker verquirlen.
- Sobald das Milch-Sahne-Gemisch anfängt zu kochen, vom Herd nehmen und die cremigen Eigelbe einrühren. Für die Schokosaucen nun den Likör und die Schokolade zufügen und verrühren. Sauce kalt schlagen.

Sonstiges:

Kann warm oder kalt serviert werden. Schmeckt z.B. sehr lecker zu einem Schokoladenpudding. Wer es noch üppiger mag, kann die Sauce auch mit bis zu 6 Eigelben zubereiten.

Eindeutige ID: #1006

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 12:23