

Sos waniliowy



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
żółtko jajek	4 szt
cukier puder	4 łyżki
masło	2 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować w rondelku z kilkoma kropelkami aromatu waniliowego lub z miąższem wyjętym z laski wanilii. Przecedzić. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem, wlewać cienkim strumieniem gorące mleko, cały czas mieszając. Naczynie z żółtkami wstawić do większego naczynia wypełnionego gorącą wodą, postawić na ogniu i ubijać trzepaczką na parze do momentu, aż sos zgęstnieje. Do sosu dodawać po kawałku miękkie masło, cały czas dokładnie mieszając. Zdjąć z ognia. Mieszając lekko wystudzić. Idealny do deserów czekoladowych i owocowych.