



# Vanillesoße

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	ComhairSteamer V6000 ab 2021

mit Vacuisine gegart

## Vanillesoße

150 ml Schlagobers

150 ml Milch

1 Ei

1 Eigelb

1 TL Maisstärke

50 g Zucker

½ TL Vanillemark

## Vanillesoße

Alle Zutaten in einem Messbecher gut verrühren, in den Vakuierbeutel füllen. Beutel gemäß Bedienungsanleitung vakuumieren und auf einem gelochten Edelstahlblech mit Vacuisine 84 °C 30 Minuten lang dämpfen.

Beutel nach dem Dämpfen gut schütteln. Soße warm oder kalt servieren.

## Garschritte

**Vacuisine 84 °C während 30 Min.**

## Zubehör

Vakuierbeutel

Edelstahlblech gelocht

