Vanillesoße

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer 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 Vakuumierbeutel 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

Vakuumierbeutel

Edelstahlblech gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022