

Zelf vanillesaus recept

 ± 1 uur

 4 personen



Veel mensen zijn dol op vanille, je kunt er dan ook van alles mee maken. In dit artikel leggen we uit hoe je zowel een koude als warme vanillesaus kunt maken. Beide sauzen zijn allebei erg makkelijk om te maken, maar net even anders. Lees snel verder en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 milliliter slagroom;
- 100 gram suiker.

Overige benodigdheden:

- 250 milliliter melk;
- 1 vanillestokje;
- 8 eierdooiers.

Recept

1. Schraap het merg uit het vanillestokje.
2. Doe de slagroom, de melk, de helft van de suiker en de vanille in een kom.
3. Breng dit langzaam aan de kook.
4. Klop de eidooiers op met de rest van de suiker.
5. Schenk een beetje kokende melk bij de eidooiers, roer dit goed door.
6. Giet dit mengsel weer bij de rest van de melk in de pan.



7. Verwarm het mengsel tot maximaal 80 °C.
8. Blijf goed roeren en haal de pan vervolgens van het vuur.
9. Houd de pan enkele seconden in koud water en giet de inhoud dan meteen door een zeef in een schaalte.

Het serveren van de koude en warme vanillesaus

Je hebt met bovenstaande recepten zowel heerlijke koude als warme vanillesaus kunnen maken. Je kunt zowel de koude als de warme saus perfect serveren bij desserts. Beide sauzen smaken bijvoorbeeld heerlijk bij ijs of bij een pudding. Je zou de sauzen ook heel goed als topping voor een appelstrudel kunnen gebruiken. Het is maar net wat je zelf lekker vindt!

Handige informatie

Deel jouw zelfgemaakte vanillesaus met ons!

Heb jij zelf met dit recept koude of warme vanillesaus gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de saus is geworden en waarvoor je het hebt gebruikt. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij het zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Auteur: Cees Holtkamp (recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker').

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Ongezoet 1L (Art.nr.: 300100)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)

