

Äkta Vaniljsås

Om man ätit den här såsen till äppelpaj eller rabarbermaräng, köper man aldrig mera vaniljvisp eller annat substitut.

Det här behöver du till fyra personer:

2,5 dl. Kelda kaffebrädd

1 st. vaniljstång

0.3 kryddmått salt (kan uteslutas)

2 msk. strösocker

3 äggulor

1.5 dl. vispbrädd

Gör så här:

Häll kaffebrädden i en kastrull. (Använd inte aluminiumkastrull, såsen kan bli missfärgad och du kan få Alzheimers).

Klipp itu vaniljstången på längden. Lägg den i brädden. Lägg på lock och låt brädden koka på svag värme i tio till femton minuter.

Tag kastrullen från värmen och tag upp vaniljstången. Skrapa ur halvorna med en kaffesked. lägg tillbaka skrapet i brädden. Se svarta prickarna skall vara kvar, det är beviset på att det är äkta vanilj. Det är vaniljstångens frön.

Tillsätt salt, socker och äggulor. Sjud blandningen på svag värme under oavbruten vispning. Den får inte koka, ty då skär den sig. Rör i såsen till den mesta värmen försvunnit. Den får inte vara varm, för då återgår vispbrädden till brädd. Använd gärna kall vattenbad. Vispa brädden och tillsätt densamma.

Servera till exempelvis äppelpaj eller rabarberpaj med maräng.
Vid minsta tvekan om det skall räcka, gör dubbel satts det går åt.