

Kagecreme

Denne opskrift er fra Markus Grigos bog "Grigos hjemmebag", og svarer til 1 portion.

Du skal bruge:

1 vaniljestang
5 dl sødmælk
80 rørsukker
6 æggeblommer
40 g majsstivelse (maizena)

Sådan gør du:

1. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Bland en smule rørsukker med vaniljekornene, så de bliver delt ud.
2. Kog mælken op sammen med halvdelen af sukkeret, vaniljestangen og kornene. Pisk ikke i mælken, mens den er på konfuret (sukkeret forhindrer den i at brænde på), men først, når mælken koger.
3. Pisk æggeblommerne skummende med en håndmixer sammen med resten af sukkeret og majsstivelsen. Der må ikke være klumper i æggesnapsen.
4. Når mælken koger, tilsætter du den i æggesnapsen lidt ad gangen, mens du pisker. Kom det hele tilbage i gryden. Sæt gryden tilbage på konfuret. Pisk nu grundigt i cremen, mens du varmer den op igen. Det er meget vigtigt hele tiden at piske, så den ikke skiller.
5. Sigt den varme creme ned i en skål og smør den glat med en dejskraber eller lignende.
6. Hvis ikke cremen skal bruges lige med det samme, kommes den i en skål. Kom husholdningsfilm over, og sørg for at den ligger helt ned mod cremen. Det forhindrer den i at trække skind. Afkøl cremen i køleskabet.