



# Vanillesauce

Rezept von V-ZUG AG



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

mit Vacuisine gegart

## Vanillesauce

150 ml Rahm  
150 ml Milch  
1 Ei  
1 Eigelb  
1 TL Maisstärke  
50 g Zucker  
½ TL Vanillemark

## Vanillesauce

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

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

## Garschritte

**Vacuisine 84 °C während 30 Min.**

## Zubehör

Vakuimierbeutel  
Edelstahlblech gelocht





## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

26.01.2022

