



SOS WANILIOWY

**(do naleśników, pierogów z owocami
lub świeżych owoców)**

Składniki:

- 0,25 l mleka
- 0,25 l śmietany 36%
- 6 żółtek
- 50 gram cukru
- 50 gram cukru wanilinowego
- 1 laska wanilii

Wykonanie:

- mleko i śmietanę zagotować i dodać laskę wanilii
- w międzyczasie utrzeć na pianę żółtka z cukrem i cukrem waniliowym
- jak mleko ze śmietaną zagotuje się, zmniejszyć gaz na minimalny i dodawać ubite żółtka
- wszystko dokładnie i delikatnie wymieszać i gotować nie dłużej niż 0,5 do 1 minuty
- wszystko przelać do czystego naczynia i pozostawić do schłodzenia
- przed podaniem wyjąć laskę waniliową

*Przepis udostępniony przez pana Dariusza Gwiazdę Szefa Kuchni
Restauracji „3V6” z Hotelu City w Bydgoszczy*