

Duitse vanille botercrème / German Vanilla Buttercream



Boodschappenlijstje

300 ml volle melk	30 gram maizena
75 gram fijne suiker	100 ml slagroom, stijfgeklopt
1 vanillestokje	150 gram zachte boter
3 vrije uirloop bio-eidooiers	

Maak deze botercrème een dag van tevoren!

How to make German Vanilla Buttercream

Snij het vanillestokje open en schraap de zaadjes er uit.

Doe de melk in een steelpan en breng het aan de kook.

Voeg de suiker, het vanillestokje en zaad er aan toe.

Roer intussen de eidooiers met de maizena mooi glad.

Doe er 1/3 van het melkmengsel bij en roer het glad.

Doe nu het eimengsel bij het melkmengsel in de pan en verwijder het stokje.

Blijf onafgebroken roeren tot het indikt, roer zodat het niet aanzet op de bodem.

Giet het hete vanillemengsel door een zeef in een koude schaal,.

Druk vershoudfolie op de vanillesaus, laat het afkoelen en zet de schaal dan in de ijskast.

Klop terwijl je wacht de slagroom stijf en meng nu alle drie de mengsels samen.

Klop de boter snel door de vanille crème en klop ook de slagroom er door.

Zet de kom met botercrème terug in de ijskast en laat het een nachtje opstijven.

Je Duitse vanille botercrème is klaar!

Duitse vanille botercrème / German Vanilla Buttercream



Shopping list

300ml whole milk

75g caster sugar

1 vanilla pod

3 free range organic egg yolks

30g corn flour

100ml double cream, whipped

150g softened butter

Make this buttercream a day in advance!

How to make German Vanilla Buttercream

Cut the vanilla pod open and scrape out the seeds.

Put the milk in a saucepan and bring it to a boil.

Add the sugar, vanilla pod and seed.

Meanwhile, stir the egg yolks with the corn flour until smooth.

Add 1/3 of the milk mixture and stir until smooth.

Now add the egg mixture to the milk mixture in the pan and remove the skewer.

Stir continuously until it thickens, stirring so it doesn't set on the bottom.

Pour the hot vanilla mixture through a sieve into a cold bowl.

Press cling film over the vanilla sauce, let it cool and then put the dish in the refrigerator.

While you wait, whip the cream until stiff and now mix all three mixtures together.

Quickly whisk the butter into the vanilla cream and then briefly whisk in the whipped cream.

Put the bowl back in the fridge then it can set overnight.

Your German vanilla buttercream is ready!