



Vaniljekrem med nøttelokk

Ingredienser

Hjemmelaget vaniljepudding:

3 dl kremfløte

2 dl melk

6 eggeplommer

1 dl sukker

1 ts vaniljesukker (se tips)

Smuldredeig:

50 g smør

1 dl hvetemel

0,5 dl hasselnøtter

2 ss sukker

1 ts kanel



Fremgangsmåte

Kok opp kremfløte og melk i en kjele. Pisk eggeplommer, sukker og vaniljesukker luftig. Hell den varme fløtemelken i eggedosisen under pisking. Sil blandingen og fordel i former.

Sett formene i en liten langpanne og hell på kokende vann som når ca halvveis opp formene. Stekes midt i ovnen ved 150°C i ca 1 time. Avkjøl i kjøleskapet i noen timer (eller over natten).

Bland smeltet smør sammen med mel, grovt hakkede hasselnøtter, sukker og kanel. Smuldre blandingen over vaniljepuddingen. Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min, til smuldredeigen har fått gylden farge.

Tips

Tilsett gjerne frø fra en vaniljestang i tillegg til vaniljesukker for ekstra god vaniljesmak på vaniljepuddingen.

Som sagt blir det også veldig godt om du bruker ferdigkjøpt vaniljekrem. Beregn da 5 dl vaniljekrem (1 pk Piano vaniljekrem fra Tine) og fordel i formene. Lag smuldredeigen og ha den over vaniljekremen. Stekes i 10 min og vips er desserten ferdig!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekrem-med-nottelokk>