

# Sos custard

Autor: **Olosz**

Przepisów: 4 Ocena: 12



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- cukier, 1/2szkl.
- żółtka, 4
- mąka ziemniaczana, 1łyżeczka
- wrzące mleko, 1 i 3/4 szkl.
- Ekstrakt waniliowy, 2łyżeczki
- Rum, 1łyżka
- masło, 1łyżeczka

## Sposób przygotowania:

- 1 Cumier utrzyj z żółtkami na puszystą, jasnożółtą masę.
- 2 Następnie połącz ją z mąką ziemniaczaną.
- 3 Nie przerywając ucierania, wąskim strumieniem stopniowo wlewaj wrzące mleko do sosu tak, aby powoli się podgrzał.
- 4 Powstałą masę przelej do teflonowego rondla i postaw na średnim ogniu. Podgrzewając, mieszaj delikatnie drewnianą łyżką (należy sięgać do dna rondla i mieszać przy ściankach, aż sos zgęstnieje i będzie pokrywał wypukłą stronę łyżki, tworząc kremową warstwę). Nie dopuść, by się zagotował - temp. nie powinna przekraczać 75st.
- 5 Gorący sos przecedź przez sito i połącz z ekstraktem waniliowym, rumem i masłem.

## Twoje notatki do przepisu: