



## Sos waniliowy

 Zielenina

Polecane na: [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

### Składniki:

mleko - 1 szkanca - 250 ml                      żółtka - 5 szt.  
śmietana słodka 30% - 1/3 szklanki    cukier waniliowy - 1-2 łyżka  
- 80 ml  
pasta waniliowa - 1 łyżeczka

### Dodatkowe info:

Sos jest bardzo słodki więc dodatkem cukru waniliowego możemy sterować jego słodkość. Pasta waniliowa nadaje mu bardzo intensywny smak. Pasuje do szarlotki i chyba wszystkich innych ciast, lodów oraz do polania pokrojonych owoców.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jajka wyciągamy z lodówki na godzinę przed wykonaniem sosu. Do garnuszka wlewamy mleko, śmietankę i pastę waniliową, zagotowujemy. Odkładamy.

**KROK 2:** Żółtka ubijamy na biały puch z cukrem waniliowym. Cienką stróżką wlewamy gorące mleko do ubitego żółtka cały czas mieszając. Zawartość przelewamy z powrotem do garnuszka i na bardzo małym ogniu, mieszamy do zgęstnienia sosu ok. 3 minuty.