



Karamellivanukas

Aineet: 80 g sokeria
¼ osa sitruunan mehusta
2 rkl vettä
1 kpl vaniljatanko halkaistuna
5 dl maitoa
125 g sokeria
2 kpl kananmunaa
4 kpl keltuaista

Valmistus: Paahda sokeri, sitruunamehu ja vesi -seos kullankeltaiseksi ja vuoraa tällä vuoat, joissa aiot kypsentää vanukkaat. Raaputa vaniljan siemenet maitoon, lisää 1/3 osa sokerista ja kuumenna. Vatkaa loput sokerista, munat ja keltuaiset sekaisin ja yhdistä kuumaan munamaitoon. Siivilöi ja laita vuokiin. Kypsennä vesihauteessa 125 °C:ssa 45-60 minuuttia. Anna vetäytyä yön yli ja kumoa esille annettaessa suoraan lautaselle.

www.superkokki.com