



<b>Dessert:</b>	<b>Vanillesauce</b>
<b>Zutaten:</b>	150 ml Rahm 150 ml Milch 1 Ei 1 Eigelb 1TL Maisstärke 50 g Zucker ½ TL Vanillemark
<b>Zubereitung:</b> Alle Zutaten in einem Messbecher gut verrühren, in den Vakumierbeutel füllen. Beutel gemäss Bedienungsanleitung vakumieren und auf einem gelochten Edelstahlblech mit Vacuisine 84 Grad C während 30 Minuten dämpfen. Beutel nach dem Dämpfen gut schütteln. Sauce warm oder kalt servieren.	