

GRUNDREZEPT VANILLESCHLAGRAHM

ZUTATEN

- 2,5 dl Rahm, gut gekühlt
- 2 El Zucker, fein
- ½ Vanilleschote, der Länge nach halbiert, Mark ausgekratzt

ZUBEREITUNG

Die Rührstäbe des Mixers und die Schüssel kaltstellen. Den Rahm in die kalte Schüssel geben und steif schlagen. Zum Schluss den Zucker einrieseln lassen und das Vanillemark unterrühren.

Rezept von La Tavola