

– EUROPA AUF DEM TELLER –

VLA AUS DEN NIEDERLANDEN

Für 8 kleine Gläser

Arbeitszeit: ca. 30 Min. **Kühlzeit:** 3 h **Gesamtzeit:** 3 h 30 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

1 Liter Milch
250 ml Sahne
60 g Zucker
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
40 g Speisestärke

Zubereitung:

Eier, 60 g Zucker und Vanillezucker mit einem Schneebesen oder Handmixer cremig aufschlagen. Die Speisestärke mit 2 EL Milch glatt verrühren.

Die restliche Milch langsam erhitzen. Sobald sie zu kochen beginnt, die Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute leicht köcheln lassen.

Einige Esslöffel der heißen Milch vorsichtig unter die Eier-Zucker-Mischung rühren. Anschließend die Eiemischung zurück zur heißen Milch geben und alles unter ständigem Rühren nochmals etwa 1 Minute leicht köcheln lassen, bis die Vla andickt.

Die Vla in eine Schüssel umfüllen und die Schüssel in kaltes Wasser stellen. Alle paar Minuten kräftig umrühren, damit sich keine Haut bildet. Anschließend im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

Die Sahne mit 2 EL Zucker steif schlagen. Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die vollständig abgekühlte Vla heben.

Die Vanille-Vla in kleine Gläser füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp: Die Vla lässt sich hervorragend am Vortag zubereiten.