



Ingredienser

6 dl sødmælk

1 dl piskefløde

1 dl sagogryn

60 g sukker

Korn fra en 1 vanillestang

1/2 tsk. citronsaft

2 æggeblommer

1 dl piskefløde

Pynt: Jordbær og mynte

Beskrivelse

Bring sødmælk, piskefløde, sagogryn, sukker, vanillekorn og -stang i kog under omrøring. Kog i ca. 10 minutter under jævnlig omrøring.

Tag gryden fra varmen og tilsæt æggeblommer under kraftig piskning. Kog videre et par minutter. Tilsæt citronsaft. Sæt sagobuddingen til afkøling.

Pisk 1 dl piskefløde til flødeskum. Fjern vanillestangen fra buddingen. Rør den kolde budding godt igennem og vend flødeskum i.

Fordel sagobuddingen i 4 portionsglas og sæt dem i køleskabet.

Pynt med jordbær og mynte inden servering.