**Ingredienser:**

7 blade husblas

3½ dl mælk

½ vaniljestang

3 æg

125 g sukker

3½ dl Piskefløde 38%

**Fremgangsmetode:**

1. Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 10 min.
2. Bring mælken i kog med den flækkede vanilje.
3. Pisk æggene godt med sukkeret. Hæld halvdelen af den kogende mælk i æggene under piskning.
4. Hæld det hele i gryden med mælk og varm det op, til cremen bliver jævn - må ikke koge.
5. Træk husblassen op af vandet og knug det let. Tilsæt det til æggeblandingen - tag vaniljestange op.
6. Pisk fløden til et let skum og vend det i buddingen, når den begynder at stivne. Hæld buddingen i en skål eller budding form. Stil den koldt i nogle timer.

**Kirsebærsauce:**

1 glas syltede kirsebær

2 tsk kartoffelmel

2 tsk vand

**Fremgangsmetode:**

1. Varm de syltede kirsebær med saft op til kogepunktet.
2. Tag gryden af varmen. Rør kartoffelmelet med vand og tilsæt det under omrøring.
3. Server den lune kirsebærsauce til vaniljebuddingen.