

Bayrisch Creme

Zutaten für 4 Portionen

6 Blatt Gelatine
500ml Milch
½ Vanille Schote
4 Eigelb
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 ml Sahne
250g Beeren (Erdbeeren, Himbeeren...)



Zubereitung:

Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Milch zum Kochen aufstellen. Danach die Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen, Schote und Mark ca. 10 Minuten mitköcheln, anschließend ausschalten.

Das Eigelb mit einem Handrührgerät zu einer hellen cremigen Masse schlagen, währenddessen Vanillezucker und Zucker Stück für Stück miteinrühren. Die warme Milch langsam in die cremige Ei-Masse rühren und überm Wasserbad aufschlagen.

Achtung: nicht zu heiß aufschlagen, sonst stockt womöglich das Ei.

Die Eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter die warme Masse geben. Anschließend in einem kalten Wasserbad solange rühren, bis die Masse kalt wird. Danach die Sahne aufschlagen und unter die kalte Creme-Masse unterheben. Für die Fruchtsauce kann man beliebige Beeren nehmen. Putzen, waschen und anschließend pürieren.

TIPP:

Gelatineverarbeitung: Die Gelatineblätter sollten einzeln und nach und nach ins kalte Wasser gelegt werden. So vermeiden Sie, dass die Blätter nicht aufeinanderliegen und Klumpen bilden.

Blattgelatine immer leicht ausdrücken und direkt in die warme Speise oder Flüssigkeiten einrühren. Ab 50°C löst sich Gelatine auf und verliert seine Bindung.