Bayerische Creme

106

Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: Die Creme bavaroise gehört zu den berühmtesten internationalen Desserts. Soll die Creme wie hier auf dem Foto gestürzt werden, müssen Sie zwei Blatt Gelatine mehr nehmen.

Zutaten: (4 Portionen)

6 bzw. 4 Blatt weifle Gelatine,
1 Vanilleschote,
1/4 L Milch,
2 Eigelb,
50 g Zucker,
1 Becher Schlagsahne (200 g),
250 g rote Johannisbeeren oder andere Beeren,
2 E81. Zucker.

Rezept: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Schote in die Milch geben, aufkochen. Die Vanillemilch durch ein Sieb gießen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Heiße Vanillemilch unter Rühren nach und nach dazugießen. Die Eigelb-Milch-Mischung zurück in den Topf geben. Auf kleiner Hitze oder im Wasserbad so lange weiterschlagen, bis die Creme dicklich wird. Die ausgedrückte Gelatine Blatt für Blatt einrühren. Die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Im Eiswasserbad unter Rühren (geht gut mit einem Teigschaber) erkalten lassen, bis die Creme leicht dickflüssig ist. Die Schlagsahne steif schlagen und mit dem Schneebesen unterheben. Die Creme in eine Puddingform oder in vier Portionsförmchen füllen. Am besten über Nacht kalt stellen. Vorm Stürzen die Creme mit einem Messer vom Rand lösen und die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Mit gezuckerten Johannisbeeren servieren

(pro Portion ca. 340 Kalorien). Fertig ohne Wartezeit in 1 Stunde