

Bayerische Creme

0,5 l Milch

1 Vanillestange 8 Eigelb 120 g Zucker 5 Blatt Gelatine 0,5 l
Sahne **Zubereitung:**

- + Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Milch, Vanillestange und Prise Salz 5 Minuten auf dem Siedepunkt ziehen lassen
- Eigelb mit Zucker leicht schaumig rühren
- Unter starkem Rühren die Milch nach und nach zum Eigelb mischen
- Das ganze in die Kasserolle zurückgeben, erwärmen
- Mit Holzspatel rühren, bis die Flüssigkeit beim Herausziehen des Spatels leicht daran haften bleibt (83 - 85 Grad), leicht abkühlen
- Ausgedrückte Gelatine zugeben, verrühren
- Durch Spitzsieb passieren
- + In kaltem Wasserbad rasch abkühlen
- Vor dem Festwerden Schlagrahm darunter mischen
- Formen mit kaltem Wasser ausspülen
- Einfüllen und im Kühlschrank 2 Stunden fest werden lassen
- Vor dem Herausnehmen aus der Form kurz in heißes Wasser tauchen
- Mit Schlagrahm, evtl. mit kandierten Früchten garnieren
- Zum Grundrezept eine kalte Früchtesauce (Erdbeer, Himbeer, Johannisbeer) servieren.