

BAYRISCHE CREME

| NR | MENGE | ZUTAT | ZUBEREITUNG |
|-----------|--------------|-----------------|---|
| 1 | 1 Pkch | Weißer Gelatine | In einen kleinen Kochtopf geben, mit Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen. |
| 2 | ½ l | Milch | Abmessen und in einen Kochtopf geben und schwach erhitzen, jedoch nicht heiß werden lassen und vom Herd nehmen. |
| 3 | 2 | Eier | Trennen; die Eigelbe in eine und die Eiweiße in eine andere Schüssel geben. |
| 4 | Die beiden | Eigelbe | In der Rührschüssel mit einem elektrischem Rührgerät aufschlagen und |
| 5 | 60 g | Zucker | Zufügen; nochmals durchrühren. |
| 6 | Die ganze | Milch | Langsam unter ständigem Rühren zufügen. |
| 7 | Die ganze | Eimasse | Mit Hilfe eines Teigschabers in den Kochtopf zurückgeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis eine dickliche Masse entsteht. Die Masse darf jedoch nicht kochen, da das Eigelb ansonsten gerinnen würde. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. |
| 8 | Die ganze | Gelatine | Kurz erwärmen, aber nicht kochen lassen. |
| 9 | 2-3 | EL | Der Eimasse nacheinander mit der Gelatine verrühren, um einen Temperatenausgleich zu schaffen. Dann die Gelatineflüssigkeit langsam und unter ständigem Rühren in die Eimasse einrühren. |
| 10 | 250 ml | Sahne | Abmessen, in eine Rührschüssel geben und steif schlagen. |
| 11 | Die ganze | Sahne | Unter die Gelatinecreme ziehen, sobald sie zu gelieren beginnt. |
| 12 | ½ Stange | Vanille | Aufschneiden, das Mark auskratzen und in die Creme einrühren. |
| 13 | Beide | Eiweiße | In einer Rührschüssel steif schlagen (zuvor jedoch die Quirle des Rührgeräts unbedingt säubern); mit Hilfe eines Teigschabers auf die Creme gleiten lassen und mit einem Handschneebecken vorsichtig unterheben. |
| 14 | Die ganze | Creme | Mit einem Teigschaber in eine Glasservierschüssel füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen. |
| 15 | 300 g | Himbeeren | Passieren. |
| 16 | 50 g | Puderzucker | Sieben und verrühren. In eine kleines Serviergefäß füllen und mit der Creme reichen. |

TIP: Diese Sauce kann auch mit anderen Beerenfrüchten, wie z.B. Erdbeeren, zubereitet werden.