

Bayerische Creme

kann mit Milch oder Sahne gemacht werden (AK nimmt Sahne).

½ l Sahne zum Erhitzen
6 Blatt Gelatine
125 g Zucker
6 Eigelb
1 Vanilleschote
750 ml Sahne zum Schlagen

Blattgelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen.

Unterschied Bourbon-Vanille und Tahiti-Vanille:
Tahiti-Vanille ist wertvoller, unsere Muster-Schote kostete 24 €

Vanilleschote kann immer wieder verwendet werden,
in Brühe oder Milch oder ähnlichem kann sie immer wieder mitgekocht werden.

Vanilleschote ausschaben, vom Messer wieder auf die Schote schieben, mit Schote in Sahne geben und langsam erhitzen, damit Vanille-Geschmack sich gut entwickeln kann.

Eier trennen, Eigelb zu Zucker geben. Diese Ei-Zucker-Masse mit dem Rührgerät kalt aufschlagen. So lange schlagen, bis Masse hellgelb bis weiß ist.

Heiße Milch oder Sahne auf Ei-Zucker-Masse geben, nicht umgekehrt, sonst würde es sofort gerinnen.

Heiße Sahne langsam zu Ei-Zucker-Masse rühren. Schüssel auf Wasserbad setzen. Wenn es so bleiben würde, wäre die Masse zu dünn und die Vanille würde nach unten absinken, in der Creme wäre keine Vanille. Deshalb unter leichtem Rühren über Wasserbad erhitzen, dann wird Masse etwas dicker. Masse darf nicht zu heiß werden.

Die Masse wird langsam dicker, weil das im Eigelb enthaltene Eiweiß langsam gerinnt. Auch nachdem die Masse vom Wasserbad genommen ist weiterrühren, weil die Hitze ja noch in der Schüssel ist und dann würde es an der Schüsselunterseite gerinnen.

Test: Kochlöffel aus Masse heben und kurz drüber pusten: Es entsteht eine kleine „wellenförmige Bewegung nach außen“, Zeichen, dass Masse bindet.

Masse vom Herd nehmen und kurz weiterrühren.

Gelatine aus Wasser nehmen und in der Hand ausdrücken.

Mit einem Blatt testen, ob sie sich auflöst (kurz einen Teil eintauchen und schauen, ob sie sich auflöst), wenn ja, einfach so zugeben und unterrühren. Wenn nein, dann erst kurz in ein wenig heißem Wasser auflösen und diese Flüssigkeit zugeben.

Masse abkühlen lassen, soll aber noch leicht warm sein, denn in der Masse ist ja bereits die Gelatine. Geschlagene Sahne draufgeben und leicht unterheben. Danach zum Auskühlen in den Kühlschrank geben.

Rechtshänder: Schüssel nach rechts stellen und links die Schälchen, in die gefüllt werden soll. Dann kann man einfach wegarbeiten ohne immer wieder umzugreifen.