

Bayrisch Creme
ergibt 8 bis 10 Portionen

4 Eigelb
120 g Zucker
0,5 L Milch
0,5 L Sahne
1-2 Vanille Stangen
8 Blatt Gelatine (nicht stürzen)
16 Blatt Gelatine (stürzen)

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, inzwischen die Milch mit der Vanilleschote (geteilt und mit Messerrücken entleert) erhitzen und nach und nach zu dem Ei und Zucker geben. Im Wasserbad bis zur Rose aufschlagen (mit Kochlöffel testen). Die in Wasser gelöste Gelatine in die heiße Masse geben und unterheben. Im Anschluss daran in Eiswasser wieder kalt schlagen, bevor es anfängt zu stocken die geschlagene Sahne unterheben und umfüllen, ca. 4 Stunden kalt stellen.

Orangen oder Zitronencreme

Saft von 3 Früchten und die geriebene Schale von einer Frucht zu der Milch geben, dann erst auf den halben Liter auffüllen, keine Vanilleschote.

Bayrisch Creme mit Früchten

100 g Fruchtmark und vom halben Liter Milch abziehen, nicht vermischen, ganz normal zubereiten ohne Vanille, aber das Fruchtmark erst vor der Sahne unterheben.

Ingwercreme

Die Bayrisch Creme wird ohne Vanille zubereitet.

Die frische Ingwerwurzel wird geschält und gerieben, die Ingwer mit dem Saft von 2 Orangen zu einem halben Liter mit Milch auffüllen.

Wichtig, bevor man die Milch zu dem Ei und Zucker gibt, muss man sie durch ein Sieb streichen.