

Polentacreme

Für 4 Personen

150 ml	Milch
150 ml	Sahne
30 g	Polenta
30 g	Zucker
30 g	Butter
1	Vanilleschote

Milch und Sahne, das Mark der Vanilleschote und den Zucker in die Rührschüssel geben, den Flexirührer einsetzen und auf 110° einstellen. Sobald das Gemisch zu kochen beginnt, die Polenta langsam hineinrieseln lassen. Drei Minuten kochen lassen (weiterhin auf 110°C eingestellt) anschließend bei 90°C 10 Minuten quellen lassen. Zum Schluss die Butter unterrühren.

Die Polentacreme noch warm in Gläschen füllen und genießen.

Tipp: Soll die Polentacreme kalt gegessen werden, etwas mehr Milch und Sahne verwenden, da die Creme sonst zu fest wird.