

Bayerische Creme

Zutaten für 4 Portionen:

Rezept von Nadine Detzel

3 Blatt Gelatine

1 Vanilleschote

200 ml Milch

3 Eigelb(Größe M)

70 g Zucker

200 g Schlagsahne.

Früchte zum Garnieren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren usw.)

Zubereitung:

Vanilleschote längs aufschneiden, mit einem Messer das Mark herauskratzen. Vanillemark und Schote mit der Milch ca. 10 min aufkochen. Vanilleschote entfernen.

Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser 5 min quellen lassen. Eigelbe und Zucker cremig aufschlagen.

Eine Kelle voll von der Vanillemilch abschöpfen und beiseite stellen um darin die Gelatine auflösen. Die heiße Vanillemilch unter Rühren zum Ei/Zuckergemisch geben. Die aufgelöste Gelatine dazu geben.

Creme abkühlen lassen bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben.

Creme auf Dessertschalen verteilen und mind. 2 Stunden kalt stellen.