

Bayerische Creme

Zutaten: (für 4 Personen)

¼ l Milch
4 Blatt weiße Gelatine
4 Eigelb
85 Gr. Zucker
125 Gr. Sahne
Mark einer halben Vanilleschote

Zubereitung:

Das Mark einer halben Vanilleschote mit ¼ l. Milch zum Kochen bringen. 4 Bl. Weiße Gelatine ca. 8 Min. in kaltem Wasser einweichen.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Unter ständigem Rühren die kochende Milch langsam zum Eigelb geben. Die ausgedrückte Gelatine mit einem Schneebesen in die warme Creme einrühren. Kalt werden lassen.

Wenn die Creme beginnt zu erstarren, mit dem Schneebesen die geschlagene Sahne unterheben.

Über Nacht kalt stellen, erst dann hat sie die richtige Konsistenz.

Wer mag, kann vor dem Servieren Schokoraspel drüberstreuen.