

Bayrische Creme

ZUTATEN

- ½ l Milch
- 1 Vanilleschote, aufgeschlitzt
- 4 Eigelb, 100 g Zucker
- 7 Blatt Gelatine (im Glas serviert 5 Blatt), kalt eingeweicht
- 400-500 g Sahne, steif geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen.
2. In einer Kasserolle die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, nach und nach die heiße Vanilmilch zugießen, bei milder Hitze cremig abschlagen (bis 85 °C), von der Kochstelle nehmen, die Vanilleschote entfernen. Die Gelatine ausdrücken, unter die heiße Creme rühren und auflösen. Die Creme in Eiswasser rasch abkühlen und kalt stellen, bis sie deutlich zu stocken beginnt.
3. Die leicht sülzig gewordene Creme mit dem Schneebesen durchziehen, die Schlagsahne unterheben. In eine kalt ausgespülte Form (oder in Portionsförmchen füllen), im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Vor dem Servieren die Form kurz in heißes Wasser tauchen und die Creme auf eine Platte stürzen.



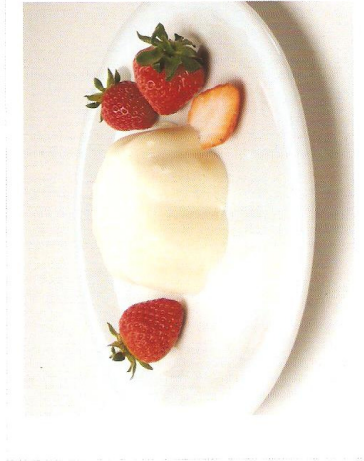
La vraie crème bavaroise

INGREDIENTS

- ½ l de lait
- 1 gousse de vanille fendue
- 4 jaunes d'œuf, 100 g de sucre
- 7 feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- 400-500 gr. de crème battue ferme.
- Préparer un récipient avec de l'eau glacée.

PREPARATION

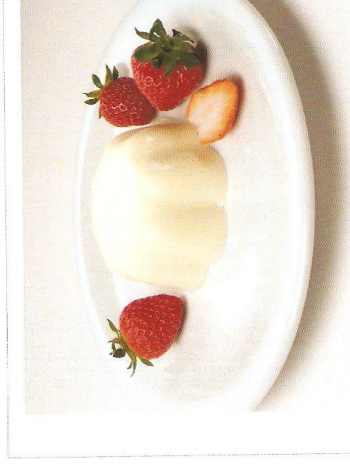
1. Chauffer le lait et la vanille, laisser infuser 5 mn.
2. Mélanger le sucre et les jaunes d'œuf dans une casserole, rajouter progressivement le lait vanillé chaud et continuer de chauffer en battant à une température de 85° jusqu'à obtenir un mélange crémeux, retirer du feu, enlever la gousse de vanille. Presser la gélatine et l'incorporer à la crème chaude jusqu'à la dissoudre complètement. Poser le récipient contenant cette crème aussitôt dans l'eau glacée et la mettre au frais jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.
3. Incorporer, à l'aide d'un fouet, à cette crème la crème battue en Chantilly. Verser la crème obtenue dans un moule (préalablement refroidi) ou des ramequins et faire prendre au réfrigérateur.
4. Avant de servir: Mettre le fond du moule rapidement dans de l'eau chaude et retourner sur le plat de service.



GUTEN APPETIT!



Bernadette Wimmer



BON APPETIT!



Bernadette Wimmer