

# Bayrisch Crème

---

Caritas-Altenheim St. Franziskus, Berching

## Zutaten

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

## Zubereitung

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