

Bayerische Creme/Grundcreme - Crème bavaroise

Zutaten für ca. 4 Portionen als sog. Schüsselcreme:

200 ml	Milch	½	Vanilleschote
40 g	Zucker	2 Blätter	Gelatine
2	Eigelb (M)	200 ml	Sahne

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. Milch, Vanilleschote (längs halbiert/ ausgekratzt) und 20 g Zucker aufkochen, möglichst 30 Minuten ziehen lassen.



Die Aromastoffe gehen in die Milch über. Nicht umrühren, der Zucker verhindert das Anbrennen vom Milcheiweiß.

3. Eigelb und 20 g Zucker in einem Schlagkessel schaumig rühren.



Das Eigelb wird gleichmäßig verteilt.

4. Heiße Vanillemilch nach und nach in die Eigelb-Zucker-Masse einrühren.



Damit das Eiweiß (Protein) nicht gerinnt.

5. Flüssigkeit auf einem heißen Wasserbad abziehen = unter Rühren erhitzen.



Das Eiweiß (Protein) bindet beim Erwärmen (80 °C).

Die Flüssigkeit wird cremig.

6. Gelatine ausdrücken und in die heiße Masse rühren.

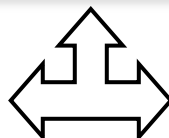
7. Masse durch ein feines Sieb passieren und temperieren.



Zu warme Grundcreme (über 30 °C) → Creme setzt sich ab!

Zu kalte Grundcreme (unter 10 °C) → Creme stockt sofort!

9. Geschlagene Sahne, bei ca. 20 °C unterheben.



Die Mischtemperatur beachten!

10. Portionieren (Schüsseln, Gläser), kühlen (mind. 60 Minuten), garnieren (Fruchtsaucen, Schokolade, geschlagene Sahne, Nüsse, Früchte etc.)

Um die Creme stürzen zu können, sollte der Gelatineanteil um ½ bis 1 Blatt erhöht werden.

Ableitungen: Schokoladen-, Nuss-, Mokka-, Himbeer-, Erdbeercreme.....