

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.

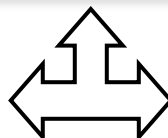
7. Masse durch ein feines Sieb passieren und temperieren (z. B. in einem kalten Wasserbad).



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.....