

Bayerische Creme/Grundcreme – Crème bavaroise

Zutaten für ca. 4 Portionen als sog. Schüsselcreme:

200 g Milch	½ Vanilleschote
40 g Zucker	2 Blätter Gelatine
2 Eigelb	200 g Sahne

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. Milch, Vanilleschote (längs halbiert/
ausgekratzt) und 20 g Zucker bis etwa
70 ° C erhitzen.
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 = erhitzen und dabei rühren.



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

Die Flüssigkeit wird cremig.

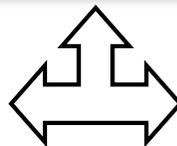
6. Gelatine ausdrücken und in die heiße Masse rühren.

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!

8. Geschlagene Sahne bei etwa 20 ° C
unterheben.



Die Mischtemperatur beachten!

9. Portionieren (Schüsseln, Gläser), kühlen (mind. 60 bis 90 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 ...