

Bayerisch Creme, die schnelle

Rezept für 1 KG

0,080 kg	Eigelb pasteurisiert flüssig 1l
0,140 kg	Kristallzucker fein
0,050 kg	Gelatine - Speise-Blattgelat. Silber weiß
0,010 kg	Kirschwasser fränkisch 40% 1l
0,720 kg	Sahne- H-Schlagsahne 30%

Eier trennen. Eigelb und Zucker weiß schlagen auf drei Stufen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken, in Kirschwasser auflösen und unter die Eigelb-Zucker Masse geben, Achtung Temperatureaustausch! Sahne halb schlagen und unter die Masse heben. Abschmecken mit Vanille oder Tonkabohne.

Rezeptarchiv-Marcus Beran

