



Rezepte

Dessert

mit Küchenchef
Harald Becker

Deutsches
Rotes
Kreuz

Dessert

Bayrische Creme

Zutaten für 4 Personen:

½ l Milch
1 St Vanillestange
4 Eigelbe
100g Zucker
7 Blatt eingeweichte Gelatine
½ l Sahne

Zubereitung

Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel vermengen. Die Milch in einem Topf zum kochen bringen. Nun die leicht abgekühlte Masse mit einer Kelle langsam zu der Eiemischung einrühren.

Nun die Royal Masse im Wasserbad bis zur Rose schlagen, nun die Gelatine hinzufügen. In einer Schüssel mit Eis die Royal Masse kalt schlagen. Zieht die Royal Masse an kann die geschlagene Sahne untergehoben werden.

Hier ist es wichtig, dass die Grundcreme oder Royal Masse erkaltet ist!

Nun portionieren und kalt stellen.

Den dreifarbigen Effekt erzielt man indem man bei gleicher Rezeptur Kaffee oder Schokolade sowie frische passierte Erdbeeren der Grundmasse mit einbezieht.

Weitere Möglichkeiten der Ableitungen:

mit Orangensaft

mit Kaffee

mit gehackten und angerösteten Nüssen

mit den verschiedensten Früchten

Portioniert in einem Weck Glas und ausgarniert mit frischen Früchten Sahne und Minzblatt