Bayerische Creme

Zutaten für 1 Liter:

Vollmilch	1 L	Vanilleschote	1
Zucker	250 G	Gelatine	20 G
Eigelb	200 G	Schlagsahne	800 G

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckel-öffnung	Anmerkungen
1	**Zucker** **Eigelb** **Vanilleschote**	250 g 200 g 1	Die Schote aufschlitzen und das Mark mit dem Zucker und dem Eigelb in die Schüssel geben	85°C	600 U/min	3 bis 4 Min.	Offen	
2	**Vollmilch**	1 L	Hinzugießen	85°C	600 U/min	12 Min.	Offen	
3	**Gelatine**	20 g	Eintauchen und unterheben. Schnell auf +20 °C abkühlen.	–				
4	**Schlagsahne**	800 g	Die Sahne mit einem Löffel unter die kalte Masse heben.	–				Abschmecken

TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die Creme mit Kaffee, Sirup, Zesten von Zitrusfrüchten, Pistazien, Obstpüree oder Nougat aromatisieren.