

Abgezogene Krems

Bayerischer Kream

Crème bavaroise

Grundrezept (30–35 Portionen):	1 l Milch 8 Eigelb 250 g Zucker Vanille	1 l Sahne 14–18 Blatt Gelatine
--------------------------------	--	-----------------------------------

Arbeitshinweise

Die Milch wird mit Vanille zum Kochen gebracht. In der Zwischenzeit rührt man Eigelb mit Zucker schaumig. Dann wird die kochende Milch langsam unter kräftigem Rühren in die Eiermasse gegeben und weitererhitzt, bis die Mischung bindet. Anschließend wird die Gelatine beigegeben und das Ganze durch ein Haarsieb passiert. Keinesfalls dürfen die Eier in die Milch gegeben oder die Mischung von Eiern und Milch zu lange erhitzt werden. Der Kream würde sofort grieslig und hätte keine Bindung.

Gelatine verwendet man entsprechend der Jahreszeit; im Sommer mehr, im Winter weniger. Die Blätter werden eingeweicht, damit sie aufquellen können. Ungenügend eingeweichte Gelatine löst sich beim Erwärmen nicht vollkommen und hinterläßt Stücke.

Ist der Kream abgekühlt und will beginnen zu stocken, unterzieht man rasch die geschlagene Sahne. Das Erkennen der richtigen Temperatur des Kreams ist sehr wichtig: bei zu warmem Kream zerläuft die unterzogene Sahne, bei zu kaltem Kream stockt die Masse zu rasch und kann nicht mehr in die Förmchen gefüllt werden.

Vor dem Stürzen taucht man die Förmchen kurz in warmes Wasser.

Durch Beigabe weiterer Geschmackszutaten sind viele Ableitungen möglich. Die Zutaten sind stets vor der Sahne unter den Grundkream zu mischen.

- Schokoladenkream – aufgelöste Schokolade
- Mokkakream – löslicher Kaffee
- Nußkream – geröstete, geriebene Nüsse
- mit Früchten – feste frische Früchte in Zuckerwasser blanchieren
- ferner – alle Likörarten.