



Unsere Lieblingsnachspeise.

BAYERISCHE CREME / MOUSSE AU CHOCOLAT	
ZUTATEN (4 PERSONEN)	ARBEITSSCHRITTE
<p>2 Blatt Gelatine</p> <p>2 Vanilleschoten</p> <p>3 Eigelb</p> <p>70 g Zucker</p> <p>300 ml Sahne</p> <p>nach Belieben Likör oder Kirschwasser</p> <p>Wichtig bei Verwendung der Gelatine ist, dass diese zwar sehr flüssig und damit gut warm aber nicht zu heiß (nicht kochend) ist.</p> <p>Sehr gut schmeckt ein Fruchtspiegel aus Erdbeeren oder Himbeeren hierzu.</p> <p>Fruchtspiegel 250 g frische oder tiefgefrorene Erdbeeren bzw. Himbeere werden püriert und mit Zucker (nach Belieben) abgeschmeckt. Das Fruchtmarm kann zur Verfeinerung durch einen Sieb gestrichen werden.</p> <p>Sehr gut schmecken zur bayerischen Creme eingelegte Orangen.</p> <p>Mousse au Chocolat Rührt man zur Eicreme noch 100–200 g im Wasserbad erwärmte flüssige Schokolade, so wird aus der Vanillecreme ein vorzügliches Mousse au Chocolat.</p>	<p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Eier trennen✓ Gelatine in kaltem Wasser in einer Tasse ca. 10 Min einweichen✓ Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit einem Messer das Mark herausschaben <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen (Creme muss hell, schaumig und fest sein)✓ Vanillemark zugeben✓ Gelatine ausdrücken und zusammen mit 1 EL Wasser in Wasserbad auf kleiner Hitze auflösen (Gelatine löst sich ganz auf)✓ Sahne steif schlagen✓ Behälter mit Gelatine aus dem Wasserbad nehmen✓ 2–3 EL steif geschlagene Sahne unter die Gelatine rühren✓ Gelatinemasse sofort unter die Eicreme mit dem Handrührgerät rühren✓ restliche Sahne untermischen✓ Creme in mehrere kleine Formen (bzw. kleine Trinkgläser) oder eine große Form füllen✓ mindestens 2 Stunden kalt stellen <p>Tischfertig machen</p> <ul style="list-style-type: none">✓ mit Fruchtspiegel servieren