

Patisserie-Vanillecreme



- 5 dl Milch
- 5 dl Rahm (Sahne)
- 7 Eigelb
- 130 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 35 g Maisstärke (z.B. Maizena)
- 3 Blatt Gelatine

Die Grundlage für eine Patisseriecreme ist eine Vanillecreme, welche (etwas abgeändert) oft als Basis für andere Massen (z.B. Moccacreme) dient.

Zubereitung:



Die Gelatine in einem Glas mit kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und das Maispuder mit dem Besen schaumig rühren.



Die Milch und den Rahm (Sahne) aufkochen, dann langsam und unter ständigem Rühren der Eimasse begeben.



Die Masse wieder in die Pfanne geben und bis "zur Rose" (ca. 87°C) erhitzen. Die Creme darf nicht kochen! Ab dem Feuer nehmen und die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine dazugeben und rühren bis diese aufgelöst ist.



Nun durch ein Sieb geben und etwas abkühlen lassen, jedoch weiterverarbeiten bevor die Gelatine erstarrt ist. Für das Abkühlen die Schüssel am besten in kalte Wasserbad stellen und ständig rühren, damit sich keine Haut bilden kann.

Mocca-Creme

Die Creme genau wie oben beschrieben herstellen, jedoch dem Milch/Sahne-Gemisch beim Aufkochen ein Esslöffel gefriergetrockneter Kaffee beifügen