



Bayerische Creme mit Erdbeersoße

Menge	Zutaten	Zubereitung
500ml	Milch	<p>Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch erhitzen, die Vanilleschote auskratzen und dazugeben, einmal aufkochen lassen.</p> <p>Die eingeweichte Gelatine in die heiße Milch geben. Eier trennen und eine Schaummasse aus Zucker und Eigelb rühren. (Eiweiß kann man zu Baiser verarbeiten) Die heiße Milch unter ständigem Rühren ganz langsam zur Schaummassen geben. Nun muss die Creme erkalten, bis etwa 1 cm am Rand schon fest wird.</p> <p>In der Zwischenzeit kann man die Sahne steif schlagen und dann unter die Creme geben.</p> <p>In Portionsschälchen einfüllen und nochmals kaltstellen.</p> <p>Mit frischem Obst oder einer Soße aus z.B. Pfirsich, Mango, Erdbeeren anrichten.</p> <p>(Küchentip: Aus dem übrigen Eiweiß kann man Baiser backen und dazu servieren)</p>
1	Vanilleschote h	
4	Eigelb	
175 g	Zucker	
9 Bl.	Gelatine	
500 ml	Schlagsahne	
250 g	Erdbeeren	
etwas	Zucker	