

## Bayerische Crème von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

4.0 dl Milch	
1.0 Prise Salz	
1.0 Stück Vanilleschote	längs halbiert, Mark auskratzen.
4.0 Stück Eigelb	
140 g Zucker	
24 g Gelatine	in kaltem Wasser einweichen.
4.0 dl Rahm	

Rahm steif schlagen und kühl stellen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Milch mit Salz und Vanille aufkochen und durchs Sieb zum Ei geben. zurück in die Pfanne sieben und auf kleinem Feuer "zur Rose" kochen. ausgedrückte Gelatine blätter in der Crème auflösen und geschlagenen Rahm unterziehen. Bei Bedarf einfärben (Schoggi oder Beeren) und sofort kühl stellen.