

# Bayerische Creme

## Für 2 Personen

3 Blatt weiße Gelatine	3 Eier	200 ml Schlagsahne
20 ml Orangenlikör	75 g Zucker	1 Vanilleschote
25 g Zartbitterschokolade	1 Prise Salz	

Die Gelatine in Wasser einweichen. Dann die Eier aufschlagen und die drei Eigelbe unter langsamer Zugabe von 25 Gramm Zucker schaumig schlagen, so dass eine helle Crème entsteht. Die Vanilleschote halbieren. Anschließend 60 Milliliter Sahne zusammen mit 60 Millilitern Wasser, einer Prise Salz, weiteren 25 Gramm Zucker und der halben Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend die Schote wieder entfernen. Die Eiercrème durch stetiges Schlagen unter die Sahnemischung heben und auf kleinster Stufe langsam erwärmen. Dann die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Die Crème in einem kalten Wasserbad unter ständigem Rühren weiterschlagen. Die restliche Sahne mit dem übrigen Zucker steif schlagen und vorsichtig mit dem Likör löffelweise unter die Crème heben. Anschließend kalt stellen. Die Schokolade raspeln, über die Bayerische Crème streuen, diese anschließend auf Tellern anrichten und servieren.

Simone Kröger am 23. Februar 2012