

Bavorský vanilkový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Želatina 3 plátek
- Vanilkový lusk 1 ks
- Mléko 250 ml
- Cukr 60 g
- Žloutky 2 ks
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Ovoce na dozdobení (maliny) 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Svačina

Země: Německo

Postup:

Želatinové plátky si namočíme v ledové vodě.

Vanilkový lusk podélně rozpůlíme a ostrým nožem vyškrábneme semínka. Semínka i lusk zalijeme mlékem a krátce převaříme. Potom dáme stranou. Želatinu vyndáme z vody a necháme pořádně okapat.

Žloutky vyšleháme s 1/3 cukru dotuha a pomalu smícháme s teplým mlékem. Za stálého míchání metlou přivedeme mléko společně se žloutky k bodu táhnutí (cca 80°C). Pozor, nesmí se převařit! Žloutek nám mléko lehce zahustí. Dáme stranou, přidáme zbytek cukru, želatinu a lehce je do krému vmísíme. Necháme co nejrychleji vychladit, ze začátku krém občas ještě lehce promícháme.

Jakmile vychladne, vyšleháme šlehačku, aby byla pěkně tuhá. Opatrně ji vmícháme do vychladlého krému. Naplníme do skleniček a necháme odpočinout v chladu dalších 30 minut. Podáváme nejlépe s čerstvými lesními plody.