

Bavorský vanilkový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

- smetana ke šlehání 125 ml
- želatina 4 plátek
- vanilkového cukru 3 balíček
- vejce 2 ks
- vanilkový lusk 1 ks
- mléko 2.5 dl
- **Na omáčku**
- nakrájené blumy 350 g
- škrobová moučka 1 lžíce
- cukr moučka 30 g
- vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Německo

Postup:

1. Plátky želatiny necháme nabobtnat v troše vody a mléko svaříme se zrníčky vyškrábanými z vanilkového lusu
2. Žloutky utřeme s cukrem do pěny, po částech vmícháme svařené mléko a mícháme na mírném ohni do zhoustnutí (krém se nesmí vařit), krém přecedíme, ještě v horkém krému rozpustíme nabobtnalou želatinu a za občasného zamíchání necháme prochladnout
3. Pak vmícháme našlehanou smetanu a tuhý sníh z bílků, naplníme do vymazaných formiček a necháme ztuhnout v chladu
4. Vypeckované na malé kousky nakrájené blumy krátce povaříme s vanilinovými cukry, krupicovým cukrem a troškou vody, zahustíme škrobem rozmíchaným v troše vody, dochutíme citronovou šťávou

a necháme vychladnout

5. Krém vyklopíme z formiček a podáváme s omáčkou.