

Bavorský vanilkový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- smetana ke šlehání 125 g
- želatina 4 plátek
- vanilkový cukr 3 balíček
- vejce 2 ks
- vanilkový lusk 1 ks
- mléko 2.5 dl
- voda 1 dl
- **Omačka**
- škrobová moučka 1 lžíce
- blumy 350 g
- cukr krupice 30 g
- vanilkový cukr 2 balíček
- citrónová šťáva 4 kapka
- vody 1 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

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 svažené 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.