

Bavorský krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Lístky želatiny 2 ks
- Vanilkový lusk 1 ks
- Žloutky 3 ks
- Cukr 70 g
- Třešňovice 1 lžíce
- Šlehačka 300 g
- **PYRÉ**
- Maliny 300 g
- Cukr 2 lžíce
- Malinová třešť 2 dl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Svačina

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Listy želatiny necháme změkhnout, lusk rozkrojíme vydlabeme dřeň a malá černá zrnka. Smícháme vejce s cukrem, přidáme vanilkovou dřeň. Šleháme ve šlehači až vznikne hustá napěněná hmota.

Třešňovici nalejeme do hrnku, přidáme rozměklou želatinu a za nízké teploty rozpustíme s několika lžicemi smetany. Poté želatinu smícháme se žloutkovou hmotou a přidáme ušlehanou šlehačku.

Krémem naplníme formičky, vymyté studenou vodou a dáme vychladnout do chladničky. Před podáváním krém vyklopíme na talířek, polijeme malinovým pyrém a ozdobíme čerstvými malinami.