Krémové řezy po bavorsku

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Mléko 250 ml
- Cukr 4 lžíce
- Dřeň z vanilky 0.5 ks
- Žloutky 3 ks
- Želatina 7 plátek
- Marcipán 50 g
- Šlehačka 400 g
- Rozinky 50 g
- Nugát 100 g
- Rum 2 cl
- Švestkový kompot 480 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mléko, 1 lžíci cukru a dřeň vanilky uvedeme do varu. 1 lžíci cukru se žloutky ušleháme do pěny a zamícháme do mléka. Za stálého míchání zahřejeme, procedíme a rozdělíme na dvě poloviny.

2. Necháme změknout 4 plátky želatiny a rozpustíme je v polovině krému. Přidáme marcipán,

vymícháme dohladka a necháme vychladnout. Našleháme tuhou šlehačku a polovinu vmicháme spolu s rozinkami do krému.

3. Necháme změknout zbytek želatiny, rozpustíme ji ve zbytku krému. Vmícháme nugát a rum a necháme vychladnout. Pak přidame zbytek šlehačky.

4, Oba krémy navrstvíme do obdélníkové (paštikové) formy vyložené fólií a postavíme na 2–3 hodiny do chladu. Pak ztuhlý krém vyklopíme, stáhneme fólii a rozkrájíme na řezy.