

Vanillecrème

Zutaten

Für 4-6 Personen

1 EL Maisstärke
5 dl Milch
2 Eigelb
1 Ei
4-5 EL Zucker
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten

1 dl Rahm, steif geschlagen

Garnitur:

1 dl Rahm, steif geschlagen
1 EL Pistazien, gehackt



Zubereitung

Zubereiten: 30 Minuten

Auskühlen lassen: 3 Stunden

Auf dem Tisch in 3 Stunden, 30 Minuten

1. Maisstärke mit der Milch anrühren. Eigelbe, Ei und Zucker dazugeben, mit dem Schwingbesen verrühren. Vanillestängel beifügen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen.
2. Crème sofort von der Wärmequelle nehmen, in Eiswasser stellen und unter häufigem Rühren auskühlen lassen. Dann zugedeckt 3 Stunden kühl stellen.
3. Kurz vor dem Servieren Vanillestängel entfernen, Crème glatt rühren. Den Rahm sorgfältig darunterziehen. Vanillecrème in Gläser oder Schalen verteilen, garnieren.

Schokoladencrème: Die Hälfte der Vanillecrème noch heiss in eine Schüssel giessen. 50 g dunkle Schokolade, gehackt, und 3 EL Rahm beifügen, unter Rühren schmelzen und ebenfalls auskühlen lassen. Vor dem Servieren je die Hälfte des Rahms unter die Vanille- und Schokoladencrème ziehen. Zuerst $\frac{1}{4}$ Schokoladencrème in ein schräg gehaltenes Glas giessen. Mit $\frac{1}{4}$ Vanillecrème auffüllen, nach Belieben marmorieren und garnieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 260 kcal, 7g Eiweiss, 19g Fett, 16g Kohlenhydrate.