

Omas Rezeptesammlung

Bayerische Creme Mit Pfirsichen

Gattung: Nachtisch, Backen, Bayern, Dessert, München, Pfirsich

1/2 Liter Milch,	1/4	unbehandelten Zitrone,
1 Vanilleschote,		-abgeriebene Schale von
8 weiße Gelatine,	400 g	Sahne,
2 Eigelb,	3	Pfirsiche,
50 g Puderzucker,	2	Essl. Johannisbeergelee,
2 Essl. Orangenlikör oder -Orangensaft,		Raspelschokolade zum -Bestreuen

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit der Messerspitze herauskratzen und mit der Schote in die Milch geben. Milch aufkochen und auf der abgeschalteten Kochstelle 20 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen.

Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Eigelb mit Puderzucker zu einer dicken Creme aufschlagen. Heisse Milch, Orangenlikör oder -saft und Zitronenschale unter ständigem Schlagen zugeben. Gelatine ausdrücken, zufügen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Creme für 30 bis 40 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie halb fest ist.

Sahne steif schlagen, unter die Creme ziehen und in kalt ausgespülte Portionsförmchen füllen. Diese 5 Stunden kühlen, bis sie sich stürzen lassen. Zum Servieren die Creme mit einer Messerspitze rundherum vom oberen Rand der Förmchen lösen.

Förmchen einige Sekunden in heißes Wasser tauchen. Creme auf Teller stürzen. Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen und in Schnitze teilen. Creme damit umlegen, Johannisbeergelee erwärmen, bis es flüssig ist und über die Pfirsiche träufeln. Creme mit Raspelschokolade bestreuen.