

Arbeitszeit	ca. 30 min
Abkühlzeit	ca. 90 min
Koch-/Backzeit	ca. 10 min
Gesamtzeit	ca. 2 h 10 min
Schwierigkeitsgrad	normal

Portionen für 4 Personen

Nährwertangaben pro Person:

465 kcal | 9 g Eiweiß | 34 g Fett | 32 g KH |
29 g Zucker | 0 g Ballaststoffe | 0 mg Natrium

Zutaten

300 ml	Milch
1	Vanilleschote
5 Blatt	Gelatine
4	Eigelb
100 g	Zucker
300 ml	Sahne

Koch ma's

1. Gelatine Blatt für Blatt in kaltes Wasser legen.
 2. Sahne steifschlagen.
 3. Die Milch in einen Kochtopf geben.
 4. Das Mark der Vanilleschote aus der Schote kratzen und in die Milch geben. Die Schote ebenfalls dazugegeben und auf mittlerer Stufe erwärmen.
 5. Eigelb und Zucker in der Zwischenzeit mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Masse weiß und cremig ist und der Zucker sich völlig aufgelöst hat.
 6. Vanilleschote nach 10 Minuten aus der Milch nehmen.
 7. Die Milch langsam unter Rühren zur Eimasse geben.
 8. Über einem Wasserbad bei schwacher Hitze aufschlagen.
 9. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und nach und nach unter Rühren in der Creme auflösen.
 10. Die Creme nun abkühlen. Dazu die Schüssel mit der Creme in eine größere Schüssel mit Eiswürfeln stellen.
 11. Dauerhaft rühren und warten bis die Masse geliert.
 12. Kurz vor dem endgültigen Gelieren die steif geschlagene Sahne unterheben.
 13. Die Creme abdecken und ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Mingarellas Tipp: Zum Stürzen die Schüssel kurz in warmes Wasser stellen.

An Guadn!

