

Pâtisseriescreme

Rezept von Mirian Rocha, z.Z. in der Kochschule Darmstadt

Zutaten

500 ml Milch
1 Vanilleschote
5 Eigelb
125 g Zucker
25 g Mehl
25 g Maizena

Zubereitung

Die Pâtisseriescreme ist die Basis für viele verschiedene Pâtisseriesarbeiten.

Die Milch mit 25g Zucker und der Vanilleschote zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen. Den restlichen Zucker mit dem Eigelb in eine Schüssel geben und schlagen, bis die Mischung weißlich wird. Mehl und Maizena sieben und mit dem Eigelb vermischen. Die Milch sieben, um sie von der Vanilleschote zu trennen und langsam auf die Eigelbmischung gießen. Immer weiter schlagen.

Zurück zum Herd: unter weiterem Schlagen noch etwa 3 Minuten kochen lassen.

Die Creme in eine Schüssel gießen und mit Folie darüber im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Vor der Anwendung, kurz schlagen.

Verfeinern: Mit 100 ml geschlagener Sahne