

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

**FRANZÖSISCHE VANILLECREME**

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	6	Eier	Trennen.
2	Alle	Eigelbe	In eine Rührschüssel geben.
3	60 g	Zucker	Zusammen mit
4	1 Pkch	Vanillinzucker	Und
5	1 Pr	Salz	Zufügen und solange durchrühren, bis die Masse blassgelb aussieht.
6	200 ml	Milch	Zusammen mit
7	60 g	Zucker	Und
8	1	Vanilleschote (der Länge nach aufgeschnitten)	In einen Kochtopf geben. Unter Rühren solange erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Milch am Topfrand kleine Blasen wirft.
9	Ein Viertel der	Gekochten Milch	Unter ständigem Rühren in die Eigelbmasse einrühren.
10	Die gesamte	Eigelbmasse	Unter Rühren zurück in den Topf geben und ca. 5 Minuten unter Rühren kochen. Die Vanilleschote entfernen.
11	1-2 EL	Butter	Zufügen und durchrühren. Etwas abkühlen lassen.
12	Die ganze	Creme	Mit Hilfe eines Teigschabers in eine Schüssel füllen. Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche der Creme auflegen und vollständig abkühlen lassen.
13	200 ml	Sahne	In eine Rührschüssel geben und steif schlagen.
14	Die ganze, steifgeschlagene	Sahne	Auf die abgekühlte Creme geben (vorher die Frischhaltefolie natürlich abziehen) und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
15	Die ganze	Sahnecreme	Mit Hilfe eines Teigschabers in eine Servierschüssel füllen und noch mindestens 1 Stunde vor dem Servieren kühl stellen.

**Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!****Telefon: 04231/ 800566 oder Handy: 0162/ 6500583**