

Bavorska Krema Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme Pripreme : 20 minuta

Vrijeme Kuhanja : 10 minuta

Spremno za 45 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

- Mlijeko 200g
- Žumanjci 60g
- Šećer 100g
- Vanilija u prahu
- Želatina 4g
- Slatko vrhnje 250g

Upute

1. Namočite želatinu u hladnoj vodi. Ako koristite želatinu u orahu, stavite 5 puta više hladne vode nego želatine po težini. Ukoliko koristite želatinu u listićima, namočite je u većoj količini hladne vode, a kada omekša, izvadite je i iscijedite.
2. Da biste napravili crème anglaise, koristite mlijeko, žumanjke, šećer i vaniliju u prahu. Zagrijte mlijeko, vaniliju u prahu i polovinu šećera. Istucite žumanjke s preostalim šećerom dok ne postanu blijedi i gusti.
3. Temperirajte smjesu žumanjaka i šećera vrućim mlijekom, promiješajte i vratite sve natrag u lonac. Kuhajte kremu na srednje jakoj vatri, stalno miješajući, dok ne postane dovoljno gusta da može prekriti donju stranu žlice, ili dok ne dosegne temperaturu od 84°C. Kada prođete prstom po površini donje strane žlice, trebala bi ostati čista crta što potvrđuje da je krema dobre gustoće. Procijedite kremu kako biste uklonili zgrušane žumanjke.

4. Dok je engleska krema još vruća, dodajte joj namočenu želatinu i dobro promiješajte.
5. Ohladite smjesu na ledenoj kupki stalno miješajući. Mekano istucite slatko vrhnje.
6. Kada se smjesa ohladi i počne se stiskati, umiješajte u nju mekano tučeno slatko vrhnje. Napravili ste bavarsku kremu.
7. Odmah je izlijte u kalupe i ostavite je u zamrzivaču nekoliko sati da se stisne.