

Zubereitung

SCHNEE-EIER

Dessert

Ergibt 4 Portionen

ZUM VORBEREITEN

Zubereitungszeit: 45 min



Zutaten

SCHNEE-EIER

Vanille-Crème

5 dl Vollmilch

1 Vanilleschote, Samen ausgekratzt

60 gr Zucker

15 gr Maizena (Maisstärke)

4 Eigelb

0,5 dl Vollrahm (Vollfettsahne), steif gerschlagen

Schnee-Eier

4 Eiweisse, steif geschlagen

1 Prise Salz

Carameldeko

50 gr Zucker

1 EL Wasser

Werkzeug

Handrührgerät

Kleines Sieb

1. Für die Vanillecrème; Maizena mit 3 EL von der Milch zusammen verrühren, zur Seite stellen. Die restliche Milch mit den Vanillesamen, dem Zucker und den Eigelben in einer hohen Pfanne verrühren.
2. Die Crème auf mittlerer Stufe erwärmen lassen.
3. Nun aus der geschlagener Eiweissmasse mit einem Esslöffel 8 Portionen formen und diese auf die erwärmte Milch geben, 6 min ziehen lassen. Danach die „Nockerl“ auf einen Teller geben.
4. Nun die Crème fertig stellen, dazu die Milch/Maizenamischung zugeben und kurz aufkochen lassen. Dabei mit dem Schwingbesen rühren, Sobald sie eindickt vom Herd nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel leeren. Leicht erkalten lassen.
5. Nun den steifgeschlagenen Rahm unter die Crème mischen, zur Seite stellen.
6. Jetzt in einer Bratpfanne den Zucker mit dem Wasser schmelzen lassen. Sobald er caramelisiert, mit einem Löffel, Streifen auf ein Backpapier geben. Achtung, Zucker ist sehr heiss...
7. Anrichten; die Creme in Schüsselchen verteilen, die Schneeeier darauf geben und nit der Carameldeko verzieren.

Tipp: Das Dessert lässt sich ein halber Tag im Voraus zubereiten. Kühl lagern! Die Carameldeko erst kurz vor dem Servieren darauf legen, da es sich durch die Feuchtigkeit auflöst.

Alternative Variante; statt Carameldeko, gekaufte Caramelsauce darüber trapieren.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



DESSERT/CRÉMEN

Rezept von Belinda Kern