

Tonkabohnencreme

Zutaten:

8 Eigelb
200 g Zucker
600 ml Milch
1 Tonkabohne
1 Vanilleschote(n)
6 Blatt Gelatine
600 ml Sahne

Zubereitung:

Die Tonkabohne fein reiben und die Vanilleschote auskratzen.

Zucker und Eigelb am besten mit der Küchenmaschine verrühren.

Die Milch mit der geriebenen Tonkabohne, dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen.

Die Milchmasse langsam zur Eigelbmasse in die Küchenmaschine geben und durch rühren lassen.

Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen.

Die Eiermilch zurück in den Kochtopf geben und solange unter Rühren erhitzen, bis die Masse etwas dicklich wird.

Die ausgedrückte Gelatine zugeben und auflösen.

Die Sahne steif schlagen und nach und nach unter die ausgekühlte Masse heben.

In Gläser füllen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.