

KUCHEN UND DESSERT

Crema pasticcera-italienische Konditorcreme ...lecker als Dessert oder für Tortenfüllungen



Zutaten und Zubereitung

- ½ Liter Milch 3,5%
 - 150 g Zucker
 - 4 Eigelb
 - 60 g Mehl Type 405
 - 1 Vanilleschote oder natürlicher Vanilleextrakt
 - 20 g Butter
1. Von der Milch 40 ml abmessen und in einen mittelgroßen Kochtopf geben
 2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Bei Verwendung des Vanilleextrakts entfällt dieser Schritt natürlich
 3. Alle weiteren Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine auf höchster Stufe zu einer homogenen Masse schlagen
 4. Die Milch aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und sofort die Masse in den Topf gießen. Wieder auf die Herdplatte stellen und mit einem Schneebesen alles rühren, bis die Masse aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und in die nicht mehr kochende Masse die Butter einrühren. Die Crema pasticcera abkühlen lassen und als Dessert mit Früchten servieren oder als Füllung für Torten und Gebäck verwenden

♥ Gutes Gelingen und Guten Appetit ♥