

Diplomatencreme

Hallo Feinschmecker,

Kennst du die Diplomatencreme?

Eine Diplomatencreme ist eine Konditorcreme, in der eine Schlagsahne eingearbeitet wird. So erhält man eine sehr leichte Creme! Dank ihrer Haltbarkeit können wir sie in verschiedenen Gebäcken pochieren. :o)

Dieses Rezept kennst du bereits aus den Rezepten für Vanille-Cornets und Cremeschnitte.



Mit diesem Rezept kannst du etwa **12 Vanille-Cornets** füllen oder eine **Torte mit einem Durchmesser von 28 cm** pochieren.

Hier sind die Zutaten für dieses Rezept:

- 4g Gelatinepulver
- 20g kaltes Wasser
- 50g Zucker
- 40g Eigelb
- 10g Mehl
- 10g Maizena
- 250g Vollmilch
- 1 TL Vanillearoma
- 20g Butter
- 120g Vollrahm

Los geht's mit dem Rezept!

Beginne damit, **4g Gelatinepulver** in eine Schüssel zu geben. Hilf dir mit der Löffelwaage, um das Gelatinepulver genau abzuwiegen. Dann gebe **20g kaltes Wasser** dazu und verrühre es mit einem Löffel. Bewahre die Mischung auf.



Gebe anschliessend **50g Zucker** und **40g Eigelb** in eine grosse Schüssel und schlage die Mischung mit einem Schneebeesen schaumig.

Füge dann **10g Maizena** und **10g Mehl** zur Mischung hinzu und schlage erneut mit dem Schneebeesen, bis alles gleichmässig verteilt ist. Dann beiseite stellen.



Giesse **250g Vollmilch** mit **1 TL Vanillearoma** in einen Topf und erhitze die Mischung. Diese muss nicht aufgeköcht werden, wenn es anfängt zu dampfen, ist das perfekt. :-)

Wenn die Milch erwärmt ist, giesse eine kleine Menge (etwa ein Drittel) davon in die Ei/Zucker/Mehl-Mischung und verrühre sie mit dem Schneebeesen, bis eine schön homogene, flüssige Masse entstanden ist.

Wenn du die richtige Konsistenz erreicht hast, giesse die gesamte Schüssel mit der restlichen Milch in den Topf und verrühre sie erneut mit dem Schneebeesen. Auf diese Weise vermeidet man, dass das Maizena Klumpen bildet.



Stelle den Topf wieder auf den Herd (mittlere Hitze) und schlage ohne Unterbrechung, bis die Mischung dicker wird. Du wirst sehen, dass die Mischung anfangs ziemlich schaumig ist. Sie wird dicker werden und es wird weniger Schaum oben drauf sein.

Beim ersten PLOP den Topf vom Herd nehmen, aber noch eine Minute weiter rühren, um sicherzugehen, dass der Boden nicht anbrennt. Gebe dann die Gelatine hinzu. Rühre gut um, damit diese in der Konditorcreme schmilzt. Wenn die Gelatine vollständig geschmolzen ist, füge **20g in Stücke geschnittene Butter** hinzu. Dies wird unserer Diplomatencreme eine besondere Köstlichkeit verleihen. :o)



Verrühre die Masse mit dem Schneebesen und giesse sie dann in eine Schüssel, die gross genug ist, damit die Konditorcreme schnell abkühlen kann. Stelle die Schüssel für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank. Die Mischung sollte auf **etwa 25°C** sinken. Wenn die **Konditorcreme eine Temperatur von 25°C** erreicht hat, bereite die Schlagsahne zu. Giesse **120g Vollrahm** in eine Schüssel und schlage ihn auf. Er sollte nicht zu steif, aber auch nicht flüssig sein. Sobald sich am Schneebesen ein Mini-Schnabel bildet (siehe drittes Foto hier unten), ist es fertig. :o)



Verrühre die Konditorcreme erneut, damit sie wieder eine schöne Textur erhält. Dann die geschlagene Sahne nach und nach mit einem Teigschaber unterheben. **Hebe die Sahne in 3x unter**. Du wirst eine schöne, glatte und glänzende Creme erhalten.



Die Diplomatencreme ist fertig!

Um sie stilvoll zu pochieren, fülle die Diplomatencreme in einen Spritzbeutel mit einer Tülle deiner Wahl. In unserem Sortiment findest du verschiedene Tüllen, mit denen du deine Desserts schön pochieren kannst.

Ich hoffe, dass dir dieses Rezept für Diplomatencreme gefällt und dass du damit schöne Leckereien zaubern kannst!
:o)

Ich wünsche dir einen schönen Tag!

Karin

