

Konditorcreme

Hallo Feinschmecker!

Konditorcreme ist ein Klassiker in der Konditorei und wird meist mit Vanille aromatisiert. Sie wird hauptsächlich zum Füllen von Torten, Windbeuteln oder von Kuchen verwendet. Sehr häufig wird sie mit Früchten serviert.

Sie dient auch als Grundlage für eine Diplomat-, Mousseline- und Chiboust-Creme. Mit diesem Rezept kannst du etwa **6 grosse Tartelettes** belegen.

Hier sind die Zutaten für dieses Rezept:

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



Los geht's !

Beginne damit, **4g Gelatinepulver** in einer Schüssel zu geben. Verwende die Löffelwaage, um das Gelatinepulver genau abzuwiegen. Dieser Löffel ist wirklich toll, um kleine Mengen abzuwiegen. Wir verwenden ihn in fast allen Rezepten! ;-)

Füge **20g kaltes Wasser** hinzu und verrühre mit einem Löffel. Bewahre die Mischung auf.



Gib **50g Zucker** und **40g Eigelb** in einer grossen Schüssel und schlage die Mischung mit einem Schneebeesen schaumig.

Füge **10g Maisstärke** und **10g Mehl** hinzu und schlage erneut mit dem Schneebeesen, bis alles gut vermischt ist. Stelle die Mischung beiseite.



Giesse **250g Vollmilch** mit **1 TL Vanillearoma** in einen Topf und erhitzte die Mischung. Diese muss nicht kochen. Es reicht, wenn sie dampft. :-)

Wenn die Milch erhitzt ist, giesse eine kleine Menge (etwa ein Drittel) davon in die vorherige Mischung und rühre es mit dem Schneebeesen zu einer homogenen, flüssigen Masse. Wenn du die richtige Konsistenz erreicht hast, giesse die ganze Masse zurück in den Topf und rühre erneut um. Auf diese Weise vermeidet man Maisstärke-Klumpen. ;-)



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 auf der Oberseite bleiben.

Nimm **beim ersten PLOP (82°C)** den Topf vom Herd, aber schlage noch eine Minute weiter. Somit sind wir sicher, dass der Boden nicht anbrennt. Verwende das Schneebeesen-Thermometer und stelle es auf **82°C** ein, wenn du bei der Temperatur ganz sicher sein willst. Es wird klingeln, sobald die richtige Temperatur erreicht ist. :-) Füge dann die Gelatine hinzu. Rühre gut um, damit die Gelatine in der Konditorcreme schmilzt. Nachdem die Gelatine vollständig geschmolzen ist, füge **20g in Stücke geschnittene Butter** hinzu. Das verleiht unserer Konditorcreme eine besondere Köstlichkeit. ;-)



Verrühre die Masse mit dem Schneebeesen und giesse sie dann in einer genug grossen Schüssel, damit die Konditorcreme schnell abkühlen kann.

Lege eine Klarsichtfolie darüber, sodass die Folie die Konditorcreme berührt. Es ist wichtig, dass die Folie an der Creme klebt, damit sich keine Schicht auf der Oberseite bildet. Stelle die Konditorcreme für **mindestens 3 Stunden** in den Kühlschrank, bevor du sie verwenden kannst.



Nach 3 Stunden ist die Creme schön kalt und kann verwendet werden! :-) Schlage die Creme einfach auf, um sie aufzulockern und ihr eine geschmeidige Textur zu verleihen.

In unserem Sortiment findest du auch fertige Tortenböden, die mit Konditorcreme gefüllt und mit Früchten dekoriert werden können.

Ich hoffe, dass dir dieses Rezept gefällt.

Ich wünsche dir einen schönen Tag, lieber Feinschmecker!

Sophie

