

Vanille-Obers-Creme

Zutaten

4 Blatt	Gelatine
250 g	glattgerührte Vanillecreme
20 g	Rum
15 g	Puderzucker
500 g	aufgeschlagenes Obers

Arbeitsbeschreibung

1. Alle Zutaten vorbereiten und abwiegen.
2. Blatt Gelatine in ausreichend kaltem Wasser einweichen und quellen lassen.
3. Vanillecreme glattrühren.
4. Schlagobers aufschlagen.
5. Die eingeweichte Gelatine, ohne sie auszudrücken, in einer Sauteuse langsam auflösen (Vorsicht! Nicht zu heiß, alternativ über dem Wasserbad auflösen).
6. Mit der Vanillecreme, Rum und Puderzucker glattrühren.
7. Danach das geschlagene Obers unterrühren.
8. Rasch verarbeiten bzw. kühlstellen.