



Patissier Philippes süsse Geheimnisse

## Teecreme Earl Grey

### Zutaten

1l Wasser  
10g (oder 4 Beutel) Earl Grey Tee  
3 dl Milch  
30 Gramm Speisestärke (Maizena)  
5 Eier  
125g Zucker  
1/2 TL Vanillezucker  
2dl Rahm, geschlagen



### Zubereitung

Das Wasser aufkochen, Tee aufgiessen und 4 Minuten ziehen lassen.  
Die Milch unter rühren (am besten mit einem Schwingbesen) langsam zum Maizena giessen, rühren bis alle Klümpchen verschwunden sind.  
Milch-Maizena-Gemisch schnell mit dem Tee verrühren.  
Diese Creme aufkochen und 2 Minuten unter gelegentlichem rühren kochen lassen.  
Währenddessen die Eier mit dem Handmixer mit Zucker und Vanillezucker verrühren.  
Die kochende Creme zur Eiermasse geben.  
Alles zurück in die Pfanne geben, einmal aufkochen und **sofort** durch ein Sieb passieren.  
Mit Klarsichtfolie abdecken und kalt stellen.  
Vor dem Servieren aufrühren und den Schlagrahm unterziehen.  
In Gläsern anrichten und garnieren.

Das Turbinenhallen-Team wünscht viel Spass und gutes Gelingen!