



Patissier Philippes süsse Geheimnisse

Pfefferminzcreme Turbinenhalle

Zutaten für 4 Portionen

2.5 dl Milch
50 g Zucker
20 g frische Pfefferminze
2 Eigelb
10 g Maizena
25 g Zucker
2 Blatt Gelatine
1.5 dl Rahm



Zubereitung

Die Milch mit dem Zucker aufkochen, die Pfefferminze dazugeben und 5 Minuten ziehen lassen. Die Gelatineblätter in etwas kaltes Wasser legen und 5 bis 10 Minuten quellen lassen.

Währenddessen die Eigelb mit dem Zucker und dem Maizena verrühren, die heisse Milch unter ständigem Rühren langsam dazugeben, alles zurück in die Pfanne geben. Einmal aufwallen lassen (Vorsicht, das Ei darf nicht gerinnen). Durch ein Sieb in eine Schüssel passieren.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und ohne das Wasser in einem Topf warm werden lassen (nicht kochen!), bis sie flüssig ist. Die aufgelöste Gelatine unter ständigem Rühren langsam unter die Creme ziehen.

Wenn die Creme leicht zu stocken beginnt, vorsichtig den geschlagenen Rahm unterheben. In Gläser abfüllen und für mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Das Turbinenhallen-Team wünscht viel Spass und gutes Gelingen!