

BAVARIAN CREAM

Βαυαρική κρέμα



Συστατικά για 4 έως 6 μερίδες

3 κρόκοι αυγών (μέτρια)

Ζάχαρη 40g

1 λοβό βανίλιας

$\frac{1}{4}$ l γάλακτος

3 φύλλα του ζελατίνη κόκκινη και 3 φύλλα λευκή

750g φράουλες

2 κουταλιές του γλυκού χυμό λεμονιού

3 κουταλιές του γλυκού ζεστό λικέρ φράουλας

300ml κρέμα γάλακτος

Προετοιμασία

1. Χτυπάμε τους κρόκους των αυγών και τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Κόψτε το λοβό βανίλιας κατά μήκος και ξύστε εσωτερικά τα σποράκια,ρίξτε τα στο γάλα και αφήστε τα να βράσουν. Αφαιρέστε τα σποράκια.
2. Ανακατέψτε το γάλα στο μίγμα των αυγών και τη ζάχαρη και το ζεσταίνετε ελαφρά, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει το μίγμα. Μαλακώστε τις ζελατίνες σε κρύο νερό.
- 3.Καθαρίστε και πολτοποιείστε τις φράουλες σε πουρέ 300g και προσθέστε 2 κουταλιές του γλυκού χυμό λεμόνι. Στραγγίστε το περίσσειο του νερού από τη ζελατίνη και διαλύστε στο ζεστό λικέρ φράουλας. Ανακατεύετε τον πουρέ στο μίγμα των αυγών και τη ζάχαρη και τοποθετήστε στο ψυγείο.
4. Μόλις το μείγμα είναι σφίξει, χτυπήστε την κρέμα ξανά και κρατήστε τρεις κουταλιές για το γαρνίρισμα.Επιστρέψτε την υπόλοιπη στο ψυγείο επί 30 λεπτά ακόμα.
5. Κόβουμε τις υπόλοιπες φράουλες τις πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη και μαρινάρουμε για 15 λεπτά. Διακοσμήστε τη βαυαρική κρέμα με τις φράουλες και τις ξαναβάζετε στο ψυγείο για 2 ώρες επιπλέον. Χρησιμοποιήστε την υπόλοιπη κρέμα για το γαρνίρισμα.

Σημειώσεις

Κανείς δεν είναι πραγματικά σίγουρος για την προέλευση της Βαυαρικής κρέμας, αλλά κατά τα τέλη του 17ου και στις αρχές του 18ου αιώνα πολλοί Γάλλοι σεφ εργάστηκαν στην αυλή του Wittelsbach

(Μια γερμανική οικογένεια που κυβέρνησε την Βαυαρία από τον 12ο αιώνα έως το 1918). Ο διάσημος Γάλλος σεφ Carême (1783-1833) δίνει συνταγές γι 'αυτό στις αρχές του 18ου αιώνα.

Έτσι - εν ολίγοις, η πιο πιθανή προέλευση είναι από τους Γάλλους σεφ που εργάζονταν για τους Βαυαρούς κυβερνώντες (οι Wittelsbachs) και όταν επέστρεψαν στη Γαλλία συνέχισαν να το κάνουν, και το ονόμασαν Crème Bavaroise.