

KREM BAWARSKI



Składniki na 4 do 6 porcji

3 żółtka (średnie)
40 g cukru
1 laska wanilii
1/4 l mleka
3 torebki czerwonej żelatyny i 3 białej
750 g truskawek
2 łyżeczki soku z cytryny
3 łyżeczki ciepłego likieru truskawkowego
300 ml śmietany

Przygotowanie

1. Utrzeć żółtka z cukrem na jasną, puszystą masę. Przeciąć wzdłuż laskę wanilii i zeskrobać ze środka ziarenka. Wrzucić wanilię wraz z ziarenkami do mleka i zagotować. Wyjąć laskę wanilii.
2. Gorące mleko wlewać do masy jajecznej, podgrzać delikatnie, ciągle miksując i stale mieszając, aż masa zgęstnieje. Zamoczyć żelatynę w zimnej wodzie.
3. Pokroić truskawki i 300 g zmiksować wraz z 2 łyżeczkami soku z cytryny. Zlać nadmiar wody z żelatyny i rozpuścić ją w ciepłym likierze truskawkowym. Wlać wszystko do masy jajecznej i umieścić w lodówce.
4. Gdy masa zacznie tężeć, ubić śmietanę na sztywno i wmieszać delikatnie do masy 3 łyżki śmietany. Wstawić do lodówki na 30 minut.
5. Pokrojone truskawki posypać cukrem pudrem i odstawić na 15 minut. Udekorować krem bawarski truskawkami i wstawić do lodówki na kolejne 2 godziny. Wykorzystać pozostałą śmietanę do dekoracji.

Uwagi

Nikt dokładnie nie zna pochodzenia kremu bawarskiego, ale pod koniec XVII, i na początku XVIII wieku wielu francuskich kucharzy pracowało na dworze Wittelsbachów

(niemieckiej rodziny, która rządziła Bawarią od XII wieku do 1918). Słynny francuski szef kuchni Carême (1783-1833) opracował przepis na krem na początku XVIII wieku. Tak - w skrócie, wygląda pochodzenie tego kremu, że szef kuchni Francuz, pracując dla bawarskich władców (Wittelsbach) nauczył ich, podczas pracy w Bawarii receptury, a kiedy wrócił do Francji, dalej wykonywał ten deser i nazwał go *Crème Bavaroise*.