

Williams Christ an bayerisch' Creme

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

Für die Creme

3 Blatt Gelatine, weiß
3 St Eigelb
80 g Zucker
¼ L Sahne
2 St Vanilleschoten
2 EL Williams Christ Brand
1 EL Wasser

Für die Birnen

250 g Williams Christ Birnen, Dose
3 EL Williams Christ Brand
1 Pck Bourbon Vanille Zucker

Zubereitung

Die Creme

Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen.

Das Mark aus den Vanilleschoten herauskratzen.

Eigelb, Zucker und Vanillemark mit der Küchenmaschine oder Rührgerät (Schneebeesen) so lange kräftig verarbeiten, bis eine dickschaumige, helle Masse entsteht.

Die Gelatine ausdrücken und in 2 EL Williams Christ Brand und 1 EL Wasser in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze mit dem Schneebeesen auflösen.

Die Sahne steif schlagen.

1-2 EL der Sahne vorsichtig unter die Gelatine rühren. Dann die Gelatinemasse behut-

sam in die Eicreme einarbeiten. Schließlich die restliche Sahne vorsichtig unterheben.

Die Creme in kleine Förmchen geben und mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Birnen

Die Williams Christ Birnen aus der Dose nehmen, abtropfen und klein würfeln (250 g reine Frucht). Die Birnenwürfel in ein flaches Gefäß geben, mit den 3 EL Williams Christ Brand gut mischen und mit dem Bourbon Vanille Zucker bestreuen. Verschlossen 2-3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Zum Servieren die Förmchen kurz ins heiße Wasser stellen, die Creme auf einen Dessertteller stürzen. Mit Birnenstückchen, etwas Schlagsahne und einem Minzeblatt servieren.

Ein köstliches Dessert, das sich nur noch mit einem Gläschen gutem Williams Christ Brand beschließen lässt.

