Unser Rezept für Bayrisch Creme im Gläschen mit salzigen Schokoladenstreuseln und Passionsfrucht.

Zutaten:

100g Mehl
50g Zucker
50g Butter
20g Kakaopulver
125g Milch
5 Eigelb
125g Zucker
1 Vanilleschote
500g geschlagene Sahne
6 Blatt Gelatine
Meersalz
4 Passionsfrüchte

Zubereitung:

Mehl, Butter, Kakao und etwas Salz mit 50g Zucker zu einem Streuselteig verarbeiten und bei ca. 170°C 5 min backen.

Streusel in Gläser verteilen.

Milch aufkochen.

Milch mit Eigelb, Zucker und Vanille angleichen und im Wasserbad zur Rose aufschlagen.

Gelatine einweichen.

Eimasse durch ein Haarsieb geben, Gelatine zufügen und abkühlen lassen, bis die Masse anfängt zu gelieren.

Geschlagene Sahne unterheben, Creme abfüllen und kalt stellen.

Passionsfrüchte auskratzen und kurz aufkochen, abkühlen lassen und auf der gestockten Creme verteilen.