Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

2. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Rühren bis an das Kochen, schütte die Creme durch das Sieb in eine Schüssel und rühre zuweilen darin bis sie beinahe kalt ist.

1364. Brombeercreme. Crême aux mûres sauvages. Gleiche Zubereitung wie bei Himbeercreme Nr. 1362. Auf diese Weise können Fruchtcremen aller Art, von Johannis- und Stachelbeer-, Kirschen-, Melonen-, Reineclaudensaft oder mit Wasser aufgelösten Gelee bereitet werden.

1364 a. Buttercreme als Tortenfülle. Crême au beurre. 125 Gr. sehr gute, frische Butter, 100 Gr. Staubzucker, 3 Eigelb, als Würze entweder: 1 Messerspitze Vanillin, etwas Citronenzucker, geriebene Schokolade oder 2 Kaffeelöffel voll starker Kaffee. — Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker, sowie ein Eigelb nach dem andern beigefügt, die Masse während 1/4 Stunde gerührt, die oben angegebene, beliebige Würze beigefügt und die Creme nach Wunsch verwendet oder bis zum Gebrauch in den Keller gestellt.

Wird Kaffee zur Creme verwendet, so darf derselbe nur kalt und tropfenweise beigemengt werden.

1365. Geschwungener Rahm. Crême fouettée. 8 Deciliter dicken, ganz süßen Rahm schwinge man in einer großen irdenen Schüssel mit dem Schneebesen an einem kühlen Ort, menge dann 60 Gr. mit Vanille gestoßenen Zucker darunter, fülle davon ein Papiercornet oder Spritzsack mit engem Röhrchen, das übrige in eine Cremeschüssel und spritze mit ersterem eine beliebige Verzierung über den Rahm.

2. Abteilung.

Gestürzte Cremen.

1366. Crême à la vanille renversée. Man koche eine Vanille-Creme Nr. 1350 (doch mit 30 Gr. Zucker mehr als dort angegeben). 24 bis 30 Gr. Gélatine koche man mit 3 Deciliter Wasser auf unter beständigem Rühren, gieße sie entweder in die Pfanne zur Creme und koche sie mit, oder thue sie erst darunter, nachdem sie halb abgekühlt ist (Gelatine unter eine kalte Creme gemischt würde sich in derselben zu Knöllchen zusammenballen). Man gieße die heiße oder kaltgerührte noch flüssige Creme in eine kupferverzinnte oder blecherne Form, stelle dieselbe über Nacht in den Keller, oder einige Stunden auf Eis zum Festwerden. Vor dem Auftragen halte man die Form einige Sekunden in warmes Wasser, trockne sie schnell außen herum ab und stürze die Creme auf eine Kompotiere oder Platte um (siehe Gallerte umstürzen Nr. 80).

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Viel feiner werden die gestürzten Cremen, wenn anstatt Gelatine dickeingekochte, ungesalzene Kalbfußbrühe (siehe Nr. 1389) oder 15 Gr. Hauseblase Nr. 85 angewendet werden, da Gelatine den Speisen leicht einen unangenehmen Beigeschmack verleiht, was bei Kalbfußbrühe und Hauseblase nicht der Fall ist.

Man serviert zu dieser Creme eine trockene Torte oder Törtchen. — Auf diese Art kann jede flüssige Creme zu einer gestürzten gemacht werden.

Billigere Herstellung: Bei den gestürzten Cremen kann man nur die Hälfte der angegebenen Eier nehmen oder noch weniger.

1367. Gestürzte gebrannte Creme. Crême brûlée renversée. Von gebrannter Creme Nr. 1354 bereite man mit Zusatz von 15 Gr. Hauseblase oder 24 Gr. aufgelöster Gelatine eine gestürzte Creme nach Nr. 1366.

1368. Gestürzte Kaffeecreme. Crême au café renversée. Von der Kaffeecreme Nr. 1355 bereite man mit Zusatz von 15 Gr. aufgelöster Hauseblase oder 24 Gr. in kochendem Wasser aufgelöster Gelatine eine gestürzte Creme nach Nr. 1366.

1369. Gestürzte Schokoladencreme. Crême au chocolat renversée. Von der Schokoladencreme Nr. 1356 bereite man mit Zusatz von 15 Gr. aufgelöster Hauseblase oder 24 Gr. aufgelöster Gelatine eine gestürzte Creme nach Nr. 1366.

1370. Gestürzte Weincreme. Crême au vin renversée. Von Creme Nr. 1357 bereite man nach Nr. 1366 eine gestürzte.

1371. Gestürzte Erdbeercreme. Crême aux fraises renversée. Man bereite die Creme Nr. 1360 oder 1361. Da dieselbe nicht gekocht wird, stelle man sie zum Lauwerden in heißes Wasser oder auf das Feuer, gieße dann erst die aufgelöste Hauseblase oder Kalbsfußbrühe (s. Nr. 1389) hinein, weil sich Hauseblase mit einer kalten Creme nicht verbindet, sondern sich zu kleinen Klümpchen zusammenballt.

1372. Gestürzte Himbeercreme. Crême aux framboises renversée. Von Creme Nr. 1362 und 1363 bereite man nach Nr. 1366 eine gestürzte Himbeercreme.

3. Abteilung.

Bairische Cremen.

1373. Bairische Vanillencreme. Bavaroise à la vanille. Für 6 Personen. Man bereite die Vanille-Creme Nr. 1366 von 6 Deciliter Rahm, 7 Eigelb, 120 Gr. Vanille-Zucker, füge