Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

3. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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

derselben so lange sie noch warm ist 12 Gr. nach Nr. 85 aufgelöste Hauseblase oder 18 Gr. in 2 Deciliter Wasser aufgelöste Gelatine bei, rühre darin bis sie kalt ist.

Wenn die mit Hauseblase oder Gelatine vermischte Creme kalt gerührt aber noch flüssig ist, mische man den festgeschlagenen Schnee von 3 Deciliter Rahm, mit Zucker vermischt, leicht darunter, fülle die Creme in eine Form und stelle sie über Nacht in den Keller oder einige Stunden auf Eis zum Festwerden. Vor dem Auftragen tauche man die Form einige Sekunden in warmes Wasser, trockne sie schnell außen herum ab und stürze die Creme auf eine Schüssel um.

Diese Creme serviert man zu einer trockenen Torte, z. B. Mandel-, Haselnuß-, Gleichschwertorte 2c. Bavaroise (bairische Creme) kann von jeder Creme auf dieselbe Weise bereitet werden.

1374. Bairische gebrannte Creme. Bavaroise brûlée. Von gestürzter gebrannter Creme bereite man Bairische nach Nr. 1373.

1375. Bairische Schokoladencreme. Bavaroise au chocolat. Von gestürzter Schokoladencreme Nr. 1369 bereite man mit Zusatz von geschwungenem Rahm eine Bairische nach Nr. 1373.

1376. Bairische Erdbeercreme. Bavaroise aux fraises. Von gestürzter Erdbeercreme Nr. 1371 bereite man mit Untermischen von geschwungenem Rahm eine Bairische nach Nr. 1373.

1377. Bairische Himbeercreme. Bavaroise aux framboises. Von gestürzter Himbeercreme Nr. 1372 bereite man mit Zusatz von geschwungenem Rahm eine Bairische nach Nr. 1373.

4. Abteilung.

Charlotten.

1378. Charlotte russe. Für 6 Personen. Eine glatte Puddingform belege man inwendig mit Maultäschli (langen Zuckerbroten), zuerst den Boden, indem man ein Zuckerbrot mit einem kleinen Ring rund ausgestochen in die Mitte legt, andere zugeschnittene Zuckerbrote in Form eines Sternes darum, die breitere Seite nach außen, innen fast zugespitzt; an den Wänden herum lege man gerade und nach der Formhöhle beschnittene Zuckerbrote. Die flache Seite überall nach innen gekehrt, damit man beim Umstürzen die obere Seite derselben sieht; auch darf nirgends eine Lücke sein, da sonst die Creme durchfließen würde. — In die mit Maultäschli gefütterte Form gieße man bairische Vanille-Creme Nr. 1373 oder gestürzte Creme Nr. 1366 bis 1372 und zwar recht behutsam mit einem Eßlöffel bis es die halbe Höhe der Form er-