

## Vanille - Creme

### Zutaten:

300 g Schlagsahne  
300 ml Milch  
2 Vanilleschoten  
100 g Zucker  
3 Eigelb  
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine  
Gehackte Pistazien



### Zubereitung:

- Das Mark aus den Vanilleschoten herauskratzen.
- Milch und Vanillemark verrühren.
- Beides zusammen aufkochen lassen.
- Eigelb und Zucker cremig rühren.
- Die heiße Milch nach und nach einrühren.
- Eiermilch erhitzen, aber nicht kochen.
- Beim Erhitzen ständig rühren, bis die Creme andickt.
- Gelatinepulver nach und nach einrühren.
- Creme kalt stellen, dabei ab und zu umrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben.
- Die Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit Pistazien überstreuen.