



## Bayrischkremcassis

Bayrisch Creme Cassis	Menge	ME
<b>Wiener Boden</b>		
Eier	200	g
Zucker	120	g
Weizenmehl	65	g
Weizenstärke	45	g
Kakaopulver	25	g
Butter flüssig	20	g
Salz	5	g
<b>Folgende Zutaten zur Rose abziehen (70 °C erhitzen)</b>		
Milch	300	g
Eigelb	80	g
Zucker	100	g
Halbe Vanilleschote auskratzen		
Salz	2	g
<b>Im kalten Wasser einweichen und nach dem quellen in den erhitzten Fond geben</b>		
Gelatine	25	g
Wasser	150	ml
<b>Nach dem der Fond auf 25°C abgekühlt ist</b>		
geschlagene Sahne	500	g
<b>Cassispüree abbinden und nach dem abkühlen Ringe abwechselnd mit dem Bayrisch Creme füllen</b>		
Cassispüree	300	g
Zucker	30	g
Weizenstärke	40	g