

Zutaten:

500 ml Milch
1 Vanilleschote
4 Eigelbe
120 g Zucker
60 g Speisestärke
50 g Butter

300 ml Sahne
1 Pkg. Sahnesteif
3 geh. TL Kakao (für die schokoladige Variante)



Für eine sehr stabile Creme (z.B. für Torten):

2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

- 1) Öffnet die Vanilleschote mit einem scharfen Messer und kratzt das Mark heraus.
- 2) Mixt in einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und Mark der Vanilleschote so lange bis die Mischung hellgelb ist. Fügt die Stärke hinzu und mixt kurz weiter. Wenn ihr die schokoladige Variante zubereiten wollt, gebt in diesem Schritt das Kakaopulver zusammen mit der Stärke dazu.
- 3) Erhitzt die Milch zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote. Sobald sie heiß ist, entfernt ihr die Schote und lasst die heiße Milch in die Eigelbmischung unter ständigem Rühren einrinnen.
- 4) Gebt diese Mischung zurück in den Topf und kocht sie nun unter ständigem Rühren so lange bis daraus ein dickflüssiger Pudding entstanden ist. Zu Beginn dauert es ein bisschen, dann geht es aber sehr schnell also rührt durchgehend und zügig.
- 5) Nehmt den Pudding vom Herd und rührt die Prise Salz und Butter ein.
- 6) Um ganz sicher zu sein, dass der Pudding klümpchenfrei ist, könnt ihr ihn durch ein Sieb streichen. Füllt ihn in eine flache Form um und deckt ihn mit Frischhaltefolie so ab, dass diese ihn berührt (damit sich keine Haut bildet). Lasst ihn vollständig auskühlen – zunächst bei Zimmertemperatur und anschließend am besten noch ca. 1 Stunde im Kühlschrank.
- 7) Danach mixt ihr den Pudding cremig. Im Grunde wäre damit die Konditorcreme fertig, d.h ihr könnt sie gleich zum Befüllen von z.B Krapfen verwenden. Ich reichere sie gerne zusätzlich an, um sie noch stabiler zu machen.
- 8) Dafür schlagt ihr die Sahne mit dem Sahnesteif steif und rührt sie (nicht allzu schnell) in den Pudding ein. Fertig ist eure Creme.

Für eine festere Creme (z.B. als Tortenfüllung) rührt ihr 2 Blätter aufgeweichte und ausgedrückte Gelatineblätter in den heißen Pudding ein.

Varianten:

In den fertigen Pudding könnt ihr etwas von meiner leckeren [Pistazienpaste](#) geben, geröstete Nüsse, Pistazien oder Mandeln einrühren. Auch Nougat ist eine tolle Option. Gebt ca. 100 g davon zusammen mit der Butter und der Prise Salz in den heißen Pudding und schmelzt ihn auf diese Weise. Für eine fruchtige Creme könnt ihr 100-150 g Früchte pürieren, durch ein Sieb streichen und in den Pudding einrühren. Statt der geschlagenen Sahne könnt ihr Mascarpone, Frischkäse oder Quark verwenden, je nachdem wie „reichhaltig“ die Creme sein soll.

Sastojci:

500 ml mlijeka
1 mahuna od vanilije
4 žumanjka
120 g šećera
60 g gustina/škroba
50 g maslaca

300 ml vrhnja za šlag
1 pak. kremfixa
3 vrhom pune kašičice kakaa (za čokoladnu varijantu)



Za jako stabilnu kremu (npr. za torte):

2 listića želatine

Priprema:

- 1) Mahunu vanilije prepolovite nožem i izvadite sjemenke.
- 2) U jednoj zdjeli mutite žumanjke, šećer i sjemenke iz mahune dok mješavina ne postane svijetlo žuta. Dodajte gustin i kratko nastavite miksanjem. Ako pravite čokoladnu varijantu, u ovom koraku dodajte kakao skupa sa gustinom.
- 3) U loncu zagrijte mlijeko skupa sa mahunom od vanilije. Čim je prokuhalo, odstranite mahunu i polako i uz stalno miješanje vrelo mlijeko uspite u mješavinu žumanjaka i šećera.
- 4) Mješavinu vratite na vatru i kuhajte uz stalno miješanje dok se ne stvori gusti puding. Na početku će malo potrajati dok se puding ne zgusne ali kad krene, jako je bitno da brzo i stalno miješate kako vam nebi zagorjeo.
- 5) Maknite puding sa vatre pa umiješajte prstohvat soli i maslac.
- 6) Kako biste bili sigurni da će vam puding biti potpuno čist od grudvica, saspite ga kroz sito i u plosnatu posudu kako bi se što prije ohladio. Za vrijeme hlađenja ga prekrijte prozirnrom folijom tako da ga dodiruje (kako se nebi stvarala kožica na površini). Ostavite ga prvo na sobnoj temperaturi da se ohladi a zatim najbolje još sat vremena u frižideru.
- 7) Ohlađeni puding dobro izmiksajte. Sad ga već možete koristiti za punjenje krofni itd. Ja ipak volim da ga obogatim šlagom kako bi bio još stabilniji.
- 8) Od vrhnja i kremfixa napravite čvrsti šlag koji umiješate (laganim pokretima) u izmiksani puding. Gotova je krema.

Za jako stabilnu kremu (npr. za torte) u vreli puding umiješajte 2 listića želatine koja ste omekšali u hladnoj vodi pa ocijedili.

Varijante:

U gotovi puding možete umiješati moju ukusnu [pastu od pistacija](#), dodati pržene lješnjake, pistacije ili bademe. Nugat je također dobra opcija. Umiješajte otprilike 100 g nugata u vreli puding (skupa sa maslacem i soli) i tako ga otopite. Za voćnu varijantu ispirajte 100-150 g voća, saspite kroz sito pa umiješajte u puding. Umjesto šlaga možete dodati mascarpone sir, svježi ili posni sir/kvark, sve zavisno od toga kakvu kremu želite – laganiju ili kremastiju i bogatiju.