



Pâtisserie Crème (vegan) von André Marty

Mengen für 10 Personen

1.0 Liter Sojamilch

200 g Zucker

150 g Maizena

100 g Margarine

1.0 Stück Vanilleschote

Zur Herstellung der veganen Gebäckcreme, Die Milch mit der halbierten, längs halbierten und ausgekratzten Vanilleschote erhitzen.

Während die Milch erhitzt wird, Mischen Sie den Zucker und die Stärke und fügen Sie dann eine Prise Kurkuma zu der Mischung hinzu.

Die Vanilleschote entfernen und etwas heiße Milch über die Zucker-Stärke-Mischung gießen, gut mischen und dann die restliche Milch hinzufügen. Die Mischung bei mittlerer Hitze wieder in den Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen., die Mischung sollte eindicken.

Fügen Sie die Margarine von der Hitze hinzu, mischen, dann Film in Kontakt bringen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Gießen Sie die Gebäckcreme in eine große Schüssel und schlagen Sie sie einige Minuten lang mit einem elektrischen Schneebesen auf, um eine seidige Textur zu erhalten.