

Hindbær indlæg (til pyramider)

Ingredienser:

Hindbærcreme:

2000 g Hindbær púre (Boiron)

700 g Æggeblommer

800 g Hel æg (pastauseret)

750 g Sukker

750 g Usaltet smør

25 g Gelatine

Fremgangsmåde:

Hindbærpuře – Hindbær og halvdelen af sukkeret sættes over og koge.

Gelatinen sættes i blød.

Æg, æggeblommer og resten af sukkeret blandes godt. Når hindbærrene koger, hældes halv delen over æggemassen og røres godt sammen.

Det hele kommes tilbage i gryden og legeres op til 82-83 °C, gelatinen tilsættes og cremen sigtes, i flade bakker, så det køles hurtig ned.

Når cremen er ca. 35 °C blendes det bløde smør i, til det er en jævn masse.

Cremen fordeles ud i små bakker med kant, i ca. 2 cm tykkelse og sættes på frost.