

Kremna Rezina

Einfach die erfolgreichste Cremeschnitte Mitteleuropas.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

2 Packungen Blätterteig aus dem Kühlregal
700 ml Milch
150 g Zucker
4 Eier
3 Pk. Vanillepuddingpulver
3 EL Rum
1 Prise Salz
750 ml Sahne
50 g Puderzucker (plus ein wenig mehr zum Bestäuben)
2 Pk. Sahnesteif (insgesamt 16 g)
1 Vanilleschote

Zubereitung

1. Rollet den Blätterteig ein wenig aus und stecht mehrmals mit der Gabel hinein. Dann backt ihr die beiden Teige ca. 30 Minuten bei 180°C Umluft.
2. Lasst den Blätterteig danach auskühlen und legt den ersten Boden (im besten Falle mit einem Backrahmen drumherum) auf ein großes Brett.
3. Trennt 4 Eier (nichts davon wegschütten) und verrührt 4 Eigelbe mit 100 ml Milch, 3 Pk. Vanillepuddingpulver und 3 EL Rum. Gebt die restliche Milch in einen Topf, bringt sie zusammen mit 100 g Zucker zum Kochen und nehmt sie dann vom Herd.
4. ührt die Puddingmilch zügig in die heiße Milch ein, kocht sie unter permanentem Rühren kurz auf und lasst sie dann auskühlen.
5. Gebt 4 Eiweiß, eine Prise Salz und 50 g Zucker in eine saubere Schüssel und schlägt alles zusammen steif. Hebt den Eischnee dann vorsichtig unter die abgekühlte Puddingmasse. Die verteilt ihr jetzt gleichmäßig auf dem ersten Blätterteigboden. Stellt das Ganze danach in den Kühlschrank.
6. Gebt 750 ml Sahne in ein hohes Gefäß und schlägt die Sahne kurz auf. Gebt dann 50 g Puderzucker, 2 Pk. Sahnesteif und das ausgekrazte Mark der Vanilleschote dazu und schlägt alles zu einer steifen Masse. Die gebt ihr dann auf die Puddingcreme.
7. Zum Schluss legt ihr den zweiten Blätterteigboden oben auf und stellt das Ganze 3-4 Stunden in den Kühlschrank. Schneidet die Kremna Rezina danach in Stücke und bestäubt sie mit ein wenig Puderzucker.

