

Süße, kalte Speisen.

A. Crème.

762. Himbeer-Crème.

1 l reife Waldhimbeeren werden, nachdem sie rein durchsucht sind, durch ein Haarsieb passiert, in eine Schüssel gethan und mit 28 *dlkg* fein gestoßenem Zucker untermührt, dann wird 35 g in $\frac{1}{8}$ l kochendem Wasser aufgelöste Gelatine damit vermengt, und die Himbeeren werden nun, bis sie zu stocken beginnen, kalt gerührt. Von 1 l gutem Schlagschmetten wird ein fester Schnee geschlagen, leicht unter die Himbeeren gerührt, und nun wird die Crème in eine mit Öl ausgestrichene Form oder in eine nicht ausgestrichene tiefe Glasschüssel gethan. Diese stellt man aufs Eis und lässt die Crème stocken.

Wenn derlei Crème in der Schüssel aufgetragen wird, in der man sie hat stocken lassen, so erspart man sich natürlich das Ausstürzen aus der Form, was immer etwas schwierig ist. In einem Gasthause müssen allerdings alle derartigen kalten Speisen, ebenso die warmen Mehlspeisen gestürzt werden, wegen des Abtheilens in Portionen. Es empfiehlt sich deshalb stets ebene, nicht zu hohe oder spitzige Formen zu wählen.

Der zur Crème zu verwendende Schlagschmetten (Schlagobers, Schlagrahne) muss sehr frisch und sehr dick sein. Bis zum Gebrauche wird er aufs Eis gestellt. Er darf nur so lange geschlagen werden, bis er anfängt sich unter der Schneeruthe zu ballen.

Im Sommer kommt es auch vor, dass sich der Schmetten nur dicklich schlägt. Sobald man merkt, dass der Schmetten griefig wird, muss man sofort aufhören zu schlagen, sonst erhält man Butter. Der Schmetten muss sofort nach dem Schlagen unter die bestimmte Speise gemengt werden.