



BAYRISCHE CREME MIT HIMBEERSAUCE

1 h Mittel

Kühlen mind. 3 h

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für die Creme:

1 Vanilleschote

200 ml MinusL frische Milch 3,8 % Fett

4 Blatt Gelatine

3 Eigelbe

50 g Zucker

200 ml MinusL frische Schlagsahne

Für die Garnitur:

MinusL frische Schlagsahne

Minzblättchen

Für die Himbeersauce:

500 g reife Himbeeren

ca. 60 g Zucker

1 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote längs aufschlitzen und mit der Milch aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Milch durch ein Sieb dazu gießen und über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Die ausgedrückte Gelatine unterrühren und über einem kalten Wasserbad rühren bis die Creme langsam beginnt zu gelieren.

Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. In vier mit kaltem Wasser ausgespülte Portionsförmchen füllen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Für die Himbeersauce die Himbeeren verlesen, kurz waschen und vorsichtig trocken tupfen. Eine Handvoll für die Garnitur zurücklegen. Die übrigen Beeren mit Zucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. In einem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Zucker abschmecken.

Die Himbeersauce auf vier Teller verteilen. Die Sahne hineintropfen und mit einer Nadel oder einem Löffelstiel in Schlieren ziehen.

Die Bayerische Creme aus den Förmchen lösen (evtl. die Förmchen dazu kurz in heißes Wasser tauchen) und auf den Himbeerspiegel stürzen. Mit den übrigen Himbeeren und Minzeblättern garnieren.