

BAYERISCHE CREME

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Bayerische Creme:

- 1/2 l Milch
- 1 Vanilleschote
- 5 Eigelb
- 140 g Zucker
- 1 P. gemahlene Gelatine
- 400 ml Schlagsahne / Schlagobers

Früchte:

- 400 g Himbeeren
- 2 cl Beerenlikör
- 2 EL Zucker
- ein Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen, in die Milch geben und gemeinsam mit der Vanilleschote aufkochen lassen, Vanilleschote wieder entfernen. Gemahlene Gelatine laut Packungsanweisung quellen lassen (meist mit ein paar EL kaltem Wasser verrühren und quellen lassen).

Eigelb und Zucker sehr schaumig rühren, Vanillemilch nach und nach mit der Ei-Zuckermischung verrühren. Die gequollene Gelatine in die warme Vanillemasse einrühren. Creme kaltstellen. Sahne steif schlagen und unter die schon ausgekühlte, aber nur ein wenig gelierte Vanillecreme heben. Danach in Förmchen füllen und einige Stunden kühlstellen.

Himbeeren in einen Topf geben, Beerenlikör, Zucker und Zitronensaft zufügen und aufkochen lassen. Beeren ca. 5 Minuten köcheln lassen, danach kaltstellen.

Vor dem Stürzen den oberen Rand der Creme vorsichtig mit einem Messer vom Becher lösen, den Becher kurz in warmes Wasser tauchen (nur so weit, dass kein Wasser die Creme direkt berührt). Die Bayerische Creme auf Dessertteller stürzen und mit kalter Beerenauce garniert servieren.