Bayerische Creme auf Himbeermark

Kategorien:	Desserts
Land / Stil:	Deutschland / Klassiker
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

- 250 g TK-Himbeeren
- 4 Blätter weiße Gelatine
- 1 Vanilleschoten
- 0.25 l Milch
- 2 frische Eigelb
- 50 g Zucker
- 150 g Schlagsahne
- 2 EL Puderzucker
- Minze

Zubereitung

1.

Himbeeren auftauen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Milch, Vanilleschote und -mark aufkochen. Schote entfernen.

2.

Eigelb und Zucker cremig rühren. Die heiße Vanille-Milch langsam in die Eicreme rühren. Gelatine ausdrücken und in der warmen Creme auflösen. Kalt stellen, bis die Masse halbfest wird.

3.

Sahne steif schlagen, unterziehen. Die Creme in 4 kalt ausgespülte Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt) oder in eine große Schüssel füllen. Mind. 4 Stunden kalt stellen.

4.

Beeren, bis auf einige, fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Puderzucker verrühren. Creme stürzen. Alles anrichten und verzieren.