Vanillecreme mit Himbeersauce

Kategorien: Desserts
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

0.25 l Milch
2 EL Honig
100 g Zucker
4 Eier
2 Vanilleschoten
300 g Himbeeren (tiefgekühlt)

Zubereitung

Die Milch zusammen mit dem Honig, ¼ des Zuckers und den Eiern gut verrühren.
Das Ganze durch ein Sieb geben.
Die Vanilleschoten längs aufritzen und das Vanillemark mit Hilfe eines Messers heraus kratzen und zur Masse geben.
Vier hitzebeständige Förmchen ausfetten und mit der Masse füllen.
Im Wasserbad im Backofen bei 180°C ca. 45 Min blanchieren.
Die Masse muss fest sein.
Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und kalt werden lassen.
Die Himbeeren mit dem restlichen Zucker erhitzen und pürieren.
Nun durch ein Sieb streichen und erkalten lassen.
Die Vanillecreme auf einen Teller stürzen und mit der Himbeersoße überziehen