

# Klosterneuburger Creme auf Himbeermark

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



## Zutaten

250-300g Tiefkühl-Himbeeren  
4 Blätter weiße Gelatine  
1 Vanilleschote  
 $\frac{1}{4}$ l Milch  
2 frische Eigelb (Gr. M)  
50g Zucker  
150-200g Schlagobers  
2 EL Staubzucker  
evtl. Minze (zum Verziern)

## Zubereitung

Himbeeren auftauen lassen.  
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.  
Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen.  
Milch, Vanilleschote und Vanillemark aufkochen.  
Schote entfernen.  
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.  
Schlagobers steif schlagen, unterziehen.  
Die Creme in 4 kalt ausgespülte Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt) oder in eine große Schüssel füllen.  
Mindestens 4 Stunden kalt stellen.  
Beeren, bis auf einige, fein pürieren und durch ein Sieb streichen.  
Mit Staubzucker verrühren.  
Creme stürzen.  
Alles anrichten und verzieren.