

Rezept

Bayerisch Crème mit Erdbeersauce

Ein Rezept von Bayerisch Crème mit Erdbeersauce, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Vanilleschote | 3 Eigelbe (Größe M) |
| 3 Blatt weiße Gelatine | 50 g Puderzucker |
| 300 g Sahne | 4 EL Himbeergeist (oder Kirschwasser) |
| 100 g Erdbeeren für die Dekoration | 300 g Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt) |
| 2 EL Puderzucker | Saft von 1/2 Limette |
| 4 Portionsgläser (oder Tassen) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Vanilleschote mit einem kleinen scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Mit den Eigelben in eine Rührschüssel geben. Die Schote anderweitig verwenden.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Puderzucker über die Eigelbe sieben. Beides mit dem Handrührgerät in etwa 3 Min. zu einer cremig festen Masse aufschlagen. Die Sahne nicht zu steif schlagen.
3. Den Himbeergeist in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. 3 EL Schlagsahne einrühren. Die restliche Schlagsahne behutsam unter die Eigelbmasse heben. Dann die Gelatine unterziehen.
4. Die Creme in Portionsgläser füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Std. kühl stellen.
5. Für die Erdbeersauce frische Beeren waschen, trocken tupfen und entkelchen. Tiefgefrorene Früchte auftauen lassen. Die Beeren mit Puderzucker und Limettensaft in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Pürierstab fein mixen. Das Fruchtpüree durch ein feines Sieb passieren.
6. Die Erdbeeren für die Dekoration waschen, trocken tupfen und entkelchen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Bayerisch Crème mit einigen Früchten garnieren und mit etwas Erdbeersauce beträufeln. Die restlichen Beeren unter die Sauce heben und diese zur Crème servieren. Zur Bayerisch Crème schmeckt alternativ auch die Himbeersauce vom Pfirsich Melba.