

Rezept

Bayerische Creme mit Sommerbeeren

Ein Rezept von Bayerische Creme mit Sommerbeeren, am 09.10.2024

Zutaten

2	Vanilleschoten	4	Eigelb
400 ml	Milch	100 g	Zucker
3 Blatt	weiße Gelatine	200 g	Sahne
250 g	TK-Himbeeren	75 g	Puderzucker
1	Limette	400 g	gemischte Beeren, (z. B. Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren; oder TK-Beeren)
	Minzeblätter (nach Belieben)		

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER (À CA. 150 ML) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben. Vanillemark, Milch und Zucker in einem Topf aufkochen, dann langsam unter Rühren zu den Eigelben gießen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Eiermilch wieder in den Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze so lange Rühren, bis sie eine dicklich-cremige Konsistenz hat. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme auflösen. Die Creme in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen, bis sie zu gelieren beginnt.
3. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierende Vanillecreme heben. Die Creme in Gläser füllen und ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Den Saft der Limette auspressen. Mit TK-Himbeeren und Puderzucker in einem Topf aufkochen, dann durch ein feines Sieb streichen. Die Sauce abkühlen lassen. Die Beeren verlesen, eventuell waschen und unter die Sauce heben (TK-Beeren auftauen lassen). Die Beeren auf der Creme verteilen und nach Belieben mit Minzeblättchen garniert servieren.