

# Bayerische Creme mit Himbeeren

## Zutaten

Für 8 Portionen

4 Eigelb, Kl. L  
300 g Puderzucker (besser weniger)  
1 Vanilleschote  
250 ml Milch  
6 Blätter weiße Gelatine 300 g TK-Himbeeren  
0,5 l Schlagsahne  
frische Früchte der Saison, zum Dekorieren  
Minze, zum Dekorieren

## Vorgehen

1. Eigelb und 200 g Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und unter die Milch rühren. Die Milch zum Kochen bringen. Die Gelatine (oder Agar Agar) in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren auftauen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Den restlichen Puderzucker durch ein Sieb streichen und mit dem Himbeermark verrühren.
2. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen und die heiße Milch unter ständigem Rühren langsam zu der Eiermasse gießen. Bei milder Hitze (am besten im Wasserbad) weiterschlagen, bis eine dickliche Masse entsteht. Die Gelatine ausdrücken und unterrühren vorher in etwas heißer Milch vollständig auflösen.
3. In eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen (oder Schüssel/Kochtopf mit Kältepad auslegen) und weiterschlagen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in eine Schale oder in kleine Förmchen (wie für Panna cotta) füllen und über Nacht kalt stellen. Sahne kann teilweise durch steifgeschlagenes Eiweiß ersetzt werden, das macht die Creme weniger mächtig.
4. Zum Servieren etwas Himbeersauce auf die Teller geben. Aus der Creme in der Schale Nocken abstechen und auf die Fruchtsauce (Schokocreme) setzen. Oder die Creme in den Förmchen auf die Teller stürzen. Mit frischen Früchten der Saison und etwas Minze dekorieren.

