

Vanillecreme mit Eierlikör und Himbeersoße

Zutaten

Für ca. 6 Portionen (je nach Größe der Förmchen)

Creme:

60 g Zucker

Mark aus einer Vanilleschote

120 ml Milch

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Eigelbe

3 Blatt Gelatine

200 g Sahne

Soße:

250 g Himbeeren

75 g Zucker

15 ml Zitronensaft

Dekoration:

100 g Himbeeren

ein paar Minzeblättchen



Zubereitung

Creme:

Eigelbe und Zucker schaumig rühren. Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Vanillemark dazu geben und verrühren. Das Ganze in einen Topf geben und kurz aufkochen. Gelatine 5 Min. in Wasser einweichen und durch Erwärmen auflösen. Gelatine langsam in die Creme rühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Creme in kleine Förmchen (z.B. Muffinförmchen oder Dessertschalen) füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Soße:

Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren und kurz aufkochen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb drücken.

Dekoration:

Die Creme auf kleine Tellerchen stürzen und mit Himbeersoße übergießen. Mit Himbeeren und Minzeblättchen garnieren.

[Link zum Rezept: Vanillecreme mit Eierlikör und Himbeersoße](#)