

Bayrisch Creme mit Verpoorten Original Eierlikör und Himbeersauce

Zutaten

für 4 Förmchen oder Gläser á 150 ml

Für die Bayrisch Creme:

200 ml Milch

3 Eigelb

30 g Zucker

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

6 Blatt Gelatine

250 g Sahne

Ggf. etwas Pflanzenöl zum Fetten der Förmchen

Für die Himbeersauce:

400 g Himbeeren

6 EL Wasser

2 Pck. Vanillezucker

Etwas Minze zum Verzieren

Zubereitung

Für die Bayrisch Creme Sahne steifschlagen und kaltstellen. Milch erhitzen. Eigelb und Zucker mit einem Schneebesen hell-cremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die noch heiße Milch nach und nach unter Rühren zu dem Eigelb geben. Die Masse in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad ca. 5 Minuten auf ca. 70°C erhitzen – nicht kochen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in der noch warmen Creme auflösen. Zügig VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Nun wird die Creme kaltgeschlagen. Hierzu die Schüssel mit der Creme in eine noch größere Schüssel mit Eiswürfeln stellen. Unter kontinuierlichem Rühren lauwarm abkühlen lassen. Die steifgeschlagene Sahne unterheben. Vier Förmchen mit etwas Öl einpinseln und die Masse gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. 4 Stunden kaltstellen.

In dieser Zeit kann die Himbeersauce zubereitet werden. Hierfür Himbeeren mit Vanillezucker und Wasser in einen Topf geben. Mit der Gabel zerdrücken und unter Rühren kurz aufkochen. Die Fruchtmasse durch ein feinmaschiges Sieb passieren und auskühlen lassen.

Zum Stürzen der Förmchen, diese mit einem Messer vom Rand lösen und kurz mit dem Boden in heißes Wasser halten. Dann auf einen Teller stürzen und mit Himbeersauce und etwas Minze servieren.



[Link zum Rezept: Bayrisch Creme mit Verpoorten Original Eierlikör und Himbeersauce](#)