

Hier und heute



Bayerische Creme mit Himbeeren und Amarettini

Marcel Seeger zaubert Bayerische Creme mit Himbeeren und Amarettini – ein luftiges Dessert im Glas. Einfach, edel, köstlich!

Das Rezept

von Marcel Seeger für 6 Dessertgläser à ca. 200 ml

Zutaten

- 250 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe (Größe M)
- 250 g Sahne
- 1 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgepresst und aufgelöst
- 90 g Amarettini
- 200 g Himbeeren geputzt, gewaschen und abgetupft

Zubereitung

Milch, Zucker, Salz und Eigelbe in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und so eine glatte Creme herstellen. Die Creme in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Die Sahne aufschlagen. Die Amarettini mit einem Rollholz nur kurz kleinstoßen, so dass auch noch größere Stückchen vorhanden sind.

Die Amarettini auf dem Boden der Dessertgläser gleichmäßig verteilen und darüber eine Schicht Himbeeren geben.

Schlagsahne unter die abgekühlte Grundcreme rühren und zuletzt die aufgelöste Gelatine unterrühren. Die fertige Creme mit einem Spritzbeutel gleichmäßig auf die Dessertgläser verteilen und anschließend die Gläser für circa 30 Minuten in den Kühlschrank geben, bis die Creme Bindung hat. Nach der Kühlphase die Oberfläche der Creme mit den restlichen Himbeeren großzügig ausdekorieren.

Tipps

- Wer die Creme sofort serviert, kann auf die Gelatine verzichten.
- Als Deko ein frisches Minzblättchen auflegen und/ oder einige gehackte Pistazien aufstreuen.