Menü / Rezepte: FRÜHLING MAL BAYRISCH DELUXE
www.dinnerstories.de

D E S S E R T

BAYRISCH CREME AUF FRUCHTSPIEGEL MIT GEMISCHTEN BEEREN

Rezept (für 6 Personen)

ZUTATEN	**SONSTIGES EQUIPMENT**
Gemüse und Obst 1 EL Saft von einer Zitrone 250 g Himbeeren 125 g Brombeere 125 g Blaubeeren 6 Stängel Zitronenmelisse (alternativ: Minze) **Molkereiprodukte und Eier** 4 Eigelb 450 g Sahne **Backzutaten** 3 Blatt weiße Gelatine 3 Vanilleschoten 3 EL Zucker 125 g Puderzucker **Spirituosen** 2 EL Himbeergeist **Sonstiges** 300 g Himbeeren (TK-Ware)	(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt) 6 zylindrische Portionsförmchen aus Porzellan oder Metall (à 120 ml Fassungsvermögen)

HINWEISE

STÜRZEN DER CREME

Die Creme lässt sich gut stürzen, wenn man die Förmchen vorher knapp unter den Rand in heißes Wasser taucht. Dazu soviel Wasser in einem Topf erhitzen, dass die Förmchen bis zum oberen Rand mit Wasser bedeckt sind.

Menü / Rezepte: FRÜHLING MAL BAYRISCH DELUXE
www.dinnerstories.de

Zubereitungszeit Bayrisch Creme: 30 min
Kühlzeit: mind. 4 h

Zutaten	Zubereitung
	1. Bayrisch Creme zubereiten
3 Blatt weiße Gelatine	in kaltem Wasser einweichen.
450 g Sahne	halb steif schlagen.
3 Vanilleschoten	längs aufschneiden und mit der flachen Kante eines Messers das Mark herauskratzen. Dieses mit
4 Eigelb	und
75 g Puderzucker	in einer Schüssel mit einem Schneebesen hellschaumig aufschlagen.
2 EL Himbeergeist	in einem kleinen Topf erhitzen, dann vom Herd nehmen. Die Gelatine hineingeben und in dem Himbeergeist auflösen. Diese dann unter die Eigelbmasse rühren. Vorsichtig unter die geschlagene Sahne rühren. Die Creme in 6 zylindrische Portionsförmchen (à 120 ml Fassungsvermögen) füllen und diese zugedeckt im Kühlschrank mind. 4 Stunden fest werden lassen.
	2. Himbeersoße zubereiten
300 g Himbeeren (TK-Ware)	in einem Püriergefäß auftauen lassen und dann mit
1 EL Saft von der Zitrone	und
3 EL Zucker	mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
	3. Beeren vorbereiten
250 g Himbeeren **125 g Brombeere** **125 g Blaubeeren**	waschen und bis zum Anrichten beiseite stellen.
	4. Anrichten
1 l Wasser	in einem kleinen Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Auf 6 Dessertteller jeweils von der Himbeersoße zwei gegeneinander laufende Halbkreise geben. Noch einige Kleckse nach Belieben verteilen. Die Portionsschälchen jeweils bis kurz unter den Rand 8 Sekunden in das heiße Wasser tauchen. Creme auf Dessertteller stürzen. Die Beeren um die Creme verteilen und mit
50 g Puderzucker	durch ein kleines feines Sieb bestäuben. Mit
6 Blättchen von der Zitronenmelisse (alternativ: Minze)	dekorieren.

Menü / Rezepte: FRÜHLING MAL BAYRISCH DELUXE
www.dinnerstories.de

DAZU KÖNNT IHR REICHEN …
Zum Dessert fragt Eure Gäste einfach, ob sie einen Kaffee oder Espresso möchten.