Bayerisch Creme mit Hagebutten Konfitüre-Himbeer-Spiegel



Gesamtzeit: 4 h 30 min
Schwierigkeitsgrad: einfach
Portionen: 4

Das brauchst Du:

4 Stück(e) Eigelb (Eier Größe M)
90 g Zucker
325 ml Milch
1 Teelöffel Vanillepaste
250 g Schlagsahne
5 Blatt Gelatine
170 g Himbeeren (TK oder frisch)
6 Teelöffel Hagebutten Konfitüre
8 Stück(e) frische Himbeeren zur Deko

So geht`s:

1. 3 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen mit dem Handrührgerät 4 Eigelb zusammen mit dem Zucker cremig aufschlagen.
2. In der Zwischenzeit die Milch zusammen mit der Vanillepaste aufkochen und vom Herd nehmen. Die heiße, aber nicht mehr kochende Milch anschließend mit der Eigelb-Zucker-Masse verrühren.
3. Alles zusammen in einem Schüssel über dem heißen Wasserbad schlagen, bis die Creme leicht andickt bzw. bindet. **Achtung** – es darf nicht mehr kochen und es sollte nur noch mit der Hand geschlagen werden. Sonst entsteht zu viel Schaum.
4. Die Gelatine ausdrücken und in einem separaten Topf vorsichtig erhitzen. 2 EL der Eier-Creme-Masse mit der geschmolzenen Gelatine verrühren. Anschließend alles zusammen mit der restlichen Creme mischen und kühl stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt.
5. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig, aber zügig, unter die Creme heben. Alles gleichmäßig auf vier Gläser verteilen und für ca. 2 Stunden kühl stellen.
6. Für den Hagebutten Konfitüre - Himbeer - Spiegel die restlichen Gelatineblätter ebenfalls in kaltem Wasser für 2 - 3 Minuten einweichen.
7. Währenddessen die Himbeeren mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit der Hagebutten Konfitüre mischen.
8. Die Gelatine in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen und mit 2 EL der passierten Himbeeren verrühren.
9. Im Anschluss die entstandene „Himbeergelatine“ mit den pürierten Himbeeren mischen, auf die vier Gläser mit Creme verteilen und für mindestens 2 weitere Stunden kühl stellen.