

## Bayerische Creme mit Himbeeren aus dem Thermomix



© Bayerische Creme mit Himbeeren - Rezepte mit Herz



30 Min. + Wartezeit



leicht



6 Portionen

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>Für die Creme:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	eiskalte Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Vanillepaste (oder 1 Pck. Vanillezucker)
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>3</b>	Gelatine
<input type="checkbox"/>	<b>Für das Topping:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	TK-Himbeeren
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>		nach Belieben frische Himbeeren und Zitronenmelisse für die Deko

### Zubereitung

1. Für die Creme eiskalte Sahne in den kalt ausgespülten Mixtopf geben und 10-20 Sek./Stufe 10 mit Sichtkontakt steif schlagen. Umfüllen.
2. Milch, Eier, Zucker, Vanillepaste und Salz in den Mixtopf geben und 4 Min./70 °C/Stufe 4 erhitzen. Gelatine in Stücke brechen, durch den Mixtopfdeckel zugeben und weitere 2 Min./70 °C/Stufe 4 erhitzen.
3. Geschlagene Sahne zugeben und 10 Sek./Stufe 3 untermischen. Dann die Creme in 6 Gläschen oder eine große Puddingform füllen und abgedeckt mindestens 4 Std. kalt stellen. Wichtig: nach einer guten Stunde die Masse noch mal umrühren, die Gelatine setzt sich sonst oben ab und bildet einen festen Rand.
4. Für das Topping Himbeeren und Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 mixen. Herunterschieben und 6 Min./100 °C/Stufe 1 kochen lassen. Währenddessen Stärke mit Wasser glatt rühren und durch den Mixtopfdeckel zugeben, so dass alles zusammen insgesamt 4 Min. erhitzt wird. Anschließend vorsichtig auf die kalte und bereits steife Creme geben und wieder kalt stellen.

### Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 245 kcal - 7 g E - 14 g F - 23 g KH