

## Bayrische Himbeercreme

### Zutaten

2 Blätter	Gelatine
2	Dotter
1 EL	Staubzucker
1/8 l	Milch
½	Vanilleschote
1/8 l	Obers
12 Stk.	Himbeeren
100 ml	Himbeermark
1 Blatt	Gelatine



Weiteres:  
Minze

### Arbeitsbeschreibung

1. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. 2 Dotter mit 1 EL Staubzucker schaumig schlagen.
3. 1/8 l Milch mit einer ½ Vanilleschote erhitzen und in die Dottermasse einrühren, ausgedrückte Gelatine begeben, auflösen lassen und auf Eis kaltrühren bis die Masse zu sulzen beginnt.
4. 1/8 l Obers aufschlagen und rasch unterheben.
5. In 4 Gläser je 3 Himbeeren geben und die Masse gleichmäßig aufteilen.
6. Im Kühlschrank kaltstellen bis es stockt.
7. 100 ml Himbeermark mit 1 Blatt Gelatine absteifen und auf die gestockte Creme verteilen.
8. Nochmals kalt stellen bis das Himbeermark fest wird.
9. Mit Obers und Pfefferminzblatt dekorieren.