

Marmorierte Bayerische Creme mit Himbeeren

Zutaten für 4 Edelstahlringe (ca. 6 cm Ø) oder 4 Portionsförmchen (à ca. 120 ml Inhalt)

Für die Bayerische Creme:

2 Blatt Gelatine
40 g Zartbitterschokolade
(70 % Kakaoanteil)
300 g Sahne
3 Eigelb
50 g Puderzucker
Mark von 1 Vanilleschote
1 cl Himbeergeist

Für die karamellisierten Strudelteigblätter:

1 Strudelteigblatt (20 x 20 cm;
aus dem Kühlregal)
flüssige Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

Für das Himbeermark:

100 g Himbeeren
1 EL Holunderblütensirup
einige Tropfen Zitronensaft

Für die Beeren:

200 g gemischte Beeren
(z. B. Him-, Blau-, Erdbeeren)
1–2 TL Holunderblütensirup
einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung:

Für die Bayerische Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade klein hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne halbsteif schlagen. Die Eigelbe mit Puderzucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einer hellschaumigen Masse aufschlagen.

Den Himbeergeist in einem kleinen Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken, im Himbeergeist unter Rühren auflösen und unter die Eigelbmasse rühren. Ein Drittel der geschlagenen Sahne mit dem Schneebesen unter die Creme mischen, die restliche Sahne mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben.

Ein Viertel der Bayerischen Creme mit der geschmolzenen Schokolade verühren. Dann die Schokocreme mit einem Löffel nur leicht unter die übrige helle Creme ziehen, sodass ein marmorartiges Muster entsteht. Ein Blatt Backpapier auf einen Teller legen und die Edelstahlringe daraufsetzen. Die Bayerische Creme in die Ringe füllen und zugedeckt im Kühlschrank etwa 2 Stunden fest werden lassen.

Für die karamellisierten Strudelteigblätter den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, in etwa handtellergröße Rauten oder andere Formen schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Strudelteig mit der flüs-

sigen Butter dünn bestreichen, mit etwas Puderzucker bestäuben und im Ofen etwa 5 Minuten auf Sicht knusprig braun backen.

Für das Himbeermark die Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Mit Holunderblütensirup und Zitronensaft in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die gemischten Beeren ebenfalls verlesen, waschen und trocken tupfen. Dann mit Sirup und Zitronensaft marinieren.

Zum Servieren die Creme aus dem Ring schneiden, halbieren und auf Dessertteller setzen. Mit Himbeermark und Beeren garnieren und die Strudelteigblätter dazulegen. Nach Belieben mit frischen Minzeblättern garnieren.

Tipp:

Porzellan- oder Glasförmchen zum Stürzen am besten 7 bis 8 Sekunden bis unter den Rand in heißes Wasser tauchen, Edelstahlförmchen nur kurz tauchen.