

Basilikumcreme mit Himbeeren

Dessert » Himbeer-Dessert

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Blatt Gelatine
- » 250ml Milch
- » 1/2 Vanilleschote(n)
- » 4 Eigelb
- » 30g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1/2 Bd. Basilikum
- » 200ml Schlagsahne
- » 2 Eiweiß
- » 100g Himbeeren

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Gelatine 5min in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit der aufgeritzten Vanilleschote in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Eigelbe, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Vanilleschote entfernen und die heiße Milch unter die Eigelbcreme rühren. Die Masse im heißen Wasserbad 3min dickcremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme auflösen. Über Eiswasser kalt rühren und kühlen.

2. Das Basilikum abrausen, trockenschütteln und die Blättchen sehr fein hacken. Mit 1EL Sahne verrühren. Übrige Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen.

3. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Basilikum, Sahne und Eischnee unterheben. Die Masse auf vier kalt ausgespülte Förmchen verteilen und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Basilikumcreme auf Teller stürzen. Mit frischen oder aufgetauten Himbeeren und evtl. Basilikum garnieren.

Dazu schmecken mit Sahne gefüllte Profiteroles.

Nährwerte: 450kcal/E12g/F39g/KH19g pro Portion

angelegt am: 11.01.2004

Rezept-Nr: 800

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke