Lavendelcreme mit Himbeeren

Duftende Lavendelcreme mit Himbeeren: ein raffiniertes Rezept für besondere Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Zutaten

1 EL	Lavendelessenz
4 Stk.	Lavendelblüten (als Garnitur)
2 EL	Lavendelhonig
160 g	Himbeeren
2 Stk.	Eidotter
250 ml	Schlagobers
150 g	Topfen
130 g	Sauerrahm
3 EL	Milch (warm)
4 Blätter	Gelatine
1 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Die **Lavendelcreme mit Himbeeren** ist ein außergewöhnliches Rezept, von dem die Gäste begeistert sein werden. Zuerst die Beeren waschen, putzen und verlesen.

2. Ein Wasserbad aufsetzen. Dann die Eier trennen. Die Eigelbe und den Honig in eine hitzefeste Schüssel geben und über dem Dampf schaumig verrühren. Die Schüssel vom Wasserbad entfernen und weiter rühren, bis die Masse abgekühlt ist.

3. In der Zwischenzeit die Milch leicht erwärmen. Die Gelatine in kaltes Wasser einlegen, aufweichen lassen und ausdrücken. In die Milch geben und auflösen. Die Mischung unter die Eiermasse rühren. Sauerrahm und Topfen in eine Schüssel geben und vermischen, unter die Creme rühren.

4. In einer weiteren Schüssel die Himbeeren mit etwas Puderzucker vermischen, mit einer Gabel zerdrücken oder durch ein Sieb pressen (nach gewünschter Konsistenz). Unter die Creme rühren.

5. Noch eine Schüssel nehmen und den Schlagobers steif schlagen. Unter die Creme heben. Lavendelöl oder Lavendelessenz nach Geschmack zufügen und einrühren.

Tipp

Die Lavendelcreme mit Himbeeren vor dem Servieren in Dessertgläser füllen und einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Lavendelblüten dekorieren.