

# Bayerische Creme mit Johannisbeer-Püree

## Für 2 Portionen

2 Eigelbe	80 g Puderzucker	1 Vanilleschote
1/2 TL geriebener Ingwer	125 ml Mandelmilch	1 EL Agavendicksaft
2 Blätter Gelatine	250 ml Schlagsahne	150 g schwarze Johannisbeeren
2 EL Agaven-Dicksaft		

Die Mandelmilch zusammen mit dem Agavendicksaft, etwas geriebenem Ingwer und dem Mark der Vanilleschote erwärmen. In einer Rührschüssel die Eigelbe mit dem Puderzucker verrühren, dann langsam unter Rühren die warme Milch hinzufügen und im Wasser bad weiter schlagen bis die Masse andickt.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die Masse geben, weiter rühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Masse auf Eis kalt rühren.

Sahne schlagen und unter die Masse heben, in Dessertgläser abfüllen und mindestens 6 Std. kaltstellen.

Die Johannisbeeren zusammen mit dem Agavendicksaft mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Bayerische Creme auf Teller stürzen und mit dem Johannisbeerpüree anrichten

Björn Freitag am 04. Januar 2021