

Vanille-Ingwercreme mit frischen Erdbeeren

4 Portionen

Zutaten

250 ml Milch
3 Eigelb
55 g Zucker
5 Blatt Gelatine
¼ Vanilleschote
250 g geschlagene Sahne
15 bis 20 g Ingwer
500 g frische Erdbeeren

Zubereitung

Ingwer dünn schälen und in die Milch reiben. Vanilleschote auskratzen, Mark und Schote ebenfalls in die Milch geben. Zucker hinzugeben und alles erwärmen. Eigelb in eine Schüssel geben und Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Ingwer-Vanillemilch in die Eigelbe rühren und über einem Wasserbad zur „Rose“ abziehen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der abgezogenen, warmen Milchmasse auflösen. Alles abkühlen lassen.

Fängt die Masse an zu stocken, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und in passende Gläser oder Schalen abfüllen.

Ca. 6-8 Stunden durchkühlen lassen und mit frischen, leckeren Erdbeeren servieren.

Lasst es Euch schmecken!