

PANNA COTTA

mit Himbeeren

ZUTATEN (4 Personen)

Für die Panna Cotta:

1 Vanilleschote
600 g Schlagsahne
(mind. 30% Fett)
1 Prise Salz
1 Zitrone (abgeriebene
Schale)
40 g Zucker
3 Blätter Gelatine weiß

Für die Himbeersoße:

250 g Himbeeren
25 g Puderzucker
Himbeeren zur Deko
Minzblätter zur Deko

ZUBEREITUNG

Vanilleschote längs aufschlitzen. Das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Vanillemark und -schote mit Sahne, Salz, Zitronenschale und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und bei schwacher bis mittlerer Hitze 10–15 Min. ohne Deckel leicht kochen lassen, gelegentlich umrühren.

Gelatineblätter 5 Min. in kaltem Wasser einweichen (Gelatineblätter einzeln hineingeben). Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren in der heißen Sahne auflösen. Sahne-Mischung etwas abkühlen lassen, dann durch ein Sieb in Dessertgläser gießen und mind. 3 Std. (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Ein paar Himbeeren zur Dekoration auf die Seite stellen. Die übrigen in einen Rührbecher geben. Puderzucker hinzufügen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Beerensoße auf der Panna Cotta in den Gläsern verteilen, mit Himbeeren und Minzblätter garnieren.



Marcin oder Herr Bielak
Karosserie & Lackierung



©Adobe Stock/#160498677