



Panna cotta mit Himbeeren

Zutaten:

(Für 4 Personen)

1 Vanilleschote
500 g Sahne
40 g Zucker
6 Blatt weiße Gelatine
250 g Himbeeren
1 cl Himbeergeist
Puderzucker nach Belieben

Zubereitung:

Vanilleschote der Länge nach einschneiden. Sahne mit Zucker und Vanilleschote in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Vanilleschote aus der Sahne entfernen. Die Gelatineblätter mit den Händen ausdrücken, in die heiße Vanillesahne geben und unter Rühren auflösen. Die Vanillesahne in vier kleine Formen (à 150 ml) gießen, kalt stellen und etwa 6 Stunden fest werden lassen. Von den Himbeeren einige für die

Garnitur beiseitelegen, den Rest mit einem Pürierstab pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Himbeergeist verrühren und nach Belieben mit Puderzucker süßen. Zum Anrichten die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, den Rand der Creme mit der Messerspitze lösen und die Panna cotta auf Teller stürzen. Mit Himbeeren und Himbeersoße verzieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 6 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Panna cotta