



Panna cotta **mit weisser Schokolade und** **Brombeeren**

Dessert für 4 Personen
Für 4 Gläser à ca. 2 dl

3 Blatt Gelatine
½ Vanilleschote
4 dl Halbrahm
100 g weisse Schokolade

Gelee:

2 Blatt Gelatine
2 dl Wasser
100 g Brombeeren
1 EL Zucker
1 TL Zitronensaft

1. Am Vortag: Für die Panna cotta Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Rahm aufkochen. Vanilleschote entfernen. Pfanne vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und zum Rahm geben. Unter Rühren auflösen. Rahm auf ca. 45 °C abkühlen lassen. Schokolade in Stücke brechen und im Rahm auflösen. In Gläser verteilen und über Nacht kühl stellen.

2. Am Zubereitungstag: Für das Brombeergelee Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Wasser mit Brombeeren und Zucker aufkochen. Kurz köcheln lassen, sodass die Flüssigkeit rot wird. Beeren herausnehmen und kühl stellen. Zitronensaft zur Flüssigkeit geben. Pfanne vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken. In der Flüssigkeit auflösen. Flüssigkeit abkühlen lassen. Auf die Panna cotta giessen und im Kühlschrank ca. 6 Stunden zu einem puddingartigen Gelee werden lassen. Mit Brombeeren servieren.

Zubereitung ca. 35 Minuten
+ ca. 14 Stunden kühl stellen

Pro Person ca. 6 g Eiweiss, 35 g Fett,
23 g Kohlenhydrate, 1800 kJ/430 kcal