Panna Cotta mit Himbeersoße

Dessert » Himbeer-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 4 Blatt Gelatine
» 1 Vanilleschote(n)
» 350g Schlagsahne
» 40g Zucker
» 1/2 Zitrone(n)
» 200g Himbeeren
» 2 EL Puderzucker
» Minze

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Sahne in einen Topf gießen und mit Zucker, Zitronenschale, Vanilleschote und -mark aufkochen. Ca. 5min bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen.

2. Sahnemischung durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der warmen Sahne auflösen. In vier mit Wasser ausgespülte Förmchen gießen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

3. Himbeeren auftauen lassen. Einige Himbeeren zum Verzieren beiseite legen, Rest mit Puderzucker vermengen. Einige Minuten ziehen lassen. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren.

4. Panna Cotta mit einem spitzen Messer vom Formrand lösen und die Förmchen kurz in heißes Wasser halten. Panna Cotta auf je einen Dessertteller stürzen. Mit Himbeersoße, restlichen Himbeeren und Minze verziert servieren.

Nährwerte: 350kcal/E4g/F27g/KH20g pro Portion

angelegt am: 29.03.2005 Rezept-Nr: 1743

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke