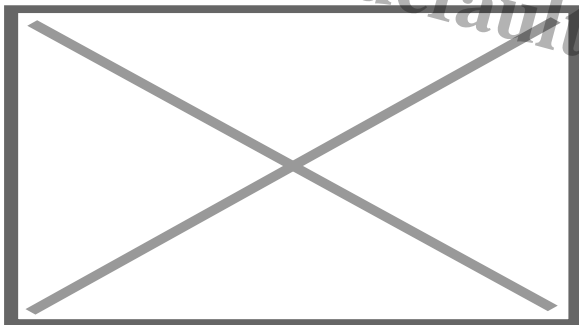




Panna cotta

Description



Zutaten für 4 Portionen:

200 g Sahne

300 ml Milch

50 g Zucker

1 Vanilleschote

4 Blätter weiße Gelatine

200 g Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren

2 EL Zucker

Zubereitung:

Die Sahne, die Milch und den Zucker (100 g) in einen Topf geben. Das ausgekratzte Vanillemark und die leere Schote dazugeben.

Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen und 15 min. köcheln lassen (Achtung: wenn die Masse zu schwach köchelt, wird die Panna cotta nicht fest).

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschoten heraus nehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Die Speise in 8 kalt ausgespülte Soufflécupförmchen gießen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Beeren waschen, ggf. schlechte Stellen und Stiel entfernen, kleinschneiden und mit dem Zucker erwärmen und leicht zerkochen lassen.

Panna cotta aus den Förmchen stürzen (mit warmem Messer rings herum schneiden oder das Förmchen kurz in heißes Wasser halten, falls es nicht klappen sollte). Mit dem Beerenkompott garnieren.

Arbeitszeit: ca. 45 min., Ruhezeit: ca. 10 Stunden

Brennwert: p.P. 290 kcal

Category

1. Desserts

Date Created

Juni 17, 2017

Author

jeanny

default watermark