



HIMBEER-PANNA COTTA MIT FEINER VANILLE

Zutaten:

Für 6-8 Portionen:

Für die Creme:

800 g Himbeeren

900 g Schlagsahne

1 Vanilleschote

75 g Zucker

1 Prise Salz

7 Blatt Gelatine (Alternativ: Sanapart oder Agartine)

Für die Fruchtschicht:

Himbeersaft (aus den oben aufgeführten Himbeeren)

2 EL Puderzucker

1 Blatt Gelatine

Zum Garnieren:

12-18 Himbeeren

ggf. essbare Blüten

Zubereitung:

Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen. Die Sahne mit Vanilleschote und -mark, Zucker und Salz unter Rühren zum Kochen bringen. Auf kleiner Stufe 15 Minuten köcheln lassen. In

der Zwischenzeit die Himbeeren waschen, pürieren, durch ein Passiersieb streichen und den Saft in einer Schale auffangen.

Gelatine 5 min. in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter die Creme rühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. 200 g vom Himbeersaft unterrühren und die Masse abkühlen lassen. In die Gläser füllen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Erst wenn die Masse fest ist, die Fruchtschicht daraufgeben.

Dafür den restlichen Himbeersaft mit Puderzucker verrühren. Die Gelatine einweichen, ausdrücken, in einen Topf geben und auf kleiner Flamme auflösen. Den Fruchtsaft nach und nach unter ständigem Rühren zur Gelatine geben. Die Fruchtmasse auf die Creme in den Gläsern geben und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Himbeeren und ggf. Blüten garnieren.