

Himbeer-Panna-Cotta

Die wunderbare Himbeer-Panna-Cotta wird in diesem Rezept mit Honig verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,8 h



Zutaten

180 g	Himbeeren
2 Blätter	Gelatine
40 g	Kristallzucker
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
1 EL	Himbeergeist
60 g	Himbeeren (zum Garnieren)
2 Blätter	Minze (zum Garnieren)

Für die Oberscreme

0.5 Stk.	Vanilleschoten
1.5 Blätter	Gelatine
100 ml	Schlagobers
15 g	Honig
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Für **Himbeer-Panna-Cotta** die Dessertgläser kalt ausspülen und in den Kühlschrank stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren putzen und ein gutes Drittel der Früchte beiseite stellen.
2. Die übrigen Himbeeren mit Zucker, Zitronensaft und Himbeergeist vermengen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Ein bisschen Püree über Wasserdampf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das restliche Püree untermischen und schließlich

vorsichtig die übrigen Früchte unterheben. Alles in die Förmchen füllen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs aufschneiden und mit der Rückseite eines Messers das Mark herausschaben. Die Gelatine für die Oberschme ebenfalls in kaltem Wasser einweichen.
4. Währenddessen Schlagobers, Honig, Vanillemark und Vanilleschote verrühren und einmal aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen, die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Abkühlen lassen. Vanilleschote herausnehmen und die Creme auf dem Himbeerpüree verteilen. Für ca. 4 Stunden kalt stellen.
5. Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser stellen, dann auf Teller stürzen. Die Himbeeren für die Garnitur putzen und mit den Minzeblättern das Panna Cotta garnieren.

Tipp

Himbeer-Panna-Cotta hat weniger Kalorien, wenn die Hälfte des Schlagobers durch Magerjoghurt ersetzt wird.