

Panna Cotta mit Himbeersoße

Zutaten (4 Gläser à 200 ml)

400g Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
30g brauner Zucker
3 Blatt Gelatine

500g TK-Himbeeren
3 EL brauner Zucker
2 TL gemahlene Vanille
100ml Wasser
3 TL Stärke
3 EL Wasser



Zubereitung

- 1) Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gebt die Sahne, Vanillezucker und braunen Zucker in einen Topf und kocht die Zutaten auf. Kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.
- 2) Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in die Sahne geben. In die 4 Gläser füllen und über Nacht kühl stellen, damit die Masse fest wird.
- 3) Die TK-Himbeeren zusammen mit dem braunen Zucker, Vanille und Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Sobald die Himbeeren weich werden, streicht ihr die Masse durch ein Sieb. Verrührt die Stärke mit kaltem Wasser in einer Tasse.
- 4) Kocht das Fruchtpüree/-saft noch einmal auf und rührt die Stärkemischung unter. Die Himbeersoße abkühlen lassen.
- 5) Gebt die Himbeersoße in die Dessertgläser auf das schon fest gewordene Panna Cotta.