Panna cotta mit Himbeeren



Der beliebte Dessert-Klassiker aus Italien hier mit einer fruchtigen Himbeer-Sauce.

Je nach Glasgröße 8-12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 3 Std
Backzeit:

ZUTATEN

Panna cotta

- 1 Liter Sahne
- 100 g Zucker
- 2 Vanilleschoten (Mark und Schoten)
- 5 Blätter Gelatine

Himbeersauce

Ca. 750 g Himbeeren
75 g Zucker
(optional) 2 EL Beerenlikör

Für ein Himbeer-Gelee

zusätzlich 4 Blätter Gelatine

Für die Deko

Einige frische Himbeeren
Einige Blätter frische Minze

ZUBEREITUNG

1. Sahne und Zucker in einen nicht zu kleinen Topf geben.
2. Das Mark aus den Vanilleschoten kratzen und in die Sahne geben. Ebenso die Schoten, die werden später aber wieder entfernt.
3. Alles aufkochen und anschließend unter Rühren ca. 15 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen.
4. Die Gelatine-Blätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen, danach ausdrücken und in der nicht mehr kochenden Sahne auflösen lassen.
5. Die Creme in Gläser oder Förmchen geben und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Ich habe die Gläser hier schräg in eine Muffinform gestellt und so im Kühlschrank geparkt.
6. Für die Himbeer-Sauce Himbeeren (frisch oder TK) mit dem Zucker und wer mag mit Likör in einem erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Himbeeren kurz pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen, damit die kleinen Kerne nicht mit in der Sauce landen.
7. Ihr könnt die Sauce jetzt so auf die gelierte Panna Cotta in die Gläser geben. Falls

ihr die Panna Cotta in Förmchen gefüllt habt und die gestürzte Version auf einem Teller anrichten möchtet, könnt ihr die Sauce als Spiegel zuerst auf die Teller geben und die Panna Cotta daraufsetzen.

8. Ich habe weitere 4 Blätter Gelantine zuerst in kaltem Wasser eingeweicht. Die passierte Himbeersauce leicht erwärmt und die ausgedrückte Gelatine darin aufgelöst. Die leicht abgekühlte Sauce habe ich dann auf die Panna Cotta gegeben und wieder für 2 Stunden (dieses mal aber gerade) in den Kühlschrank gestellt.
9. Vor dem Servieren noch mit Himbeeren und Minze-Blättern garnieren.