



## *Panna cotta mit Himbeeren*



4-6 Portionen



15 min zubereiten

10 min kochen

3 h kühlen



Desserts

### ZUTATEN

1 Vanilleschote  
400 ml Sahne  
150 ml Milch  
80 g Zucker  
4 Blätter Gelatine

200 g Himbeeren  
evtl. Staubzucker  
einige Blätter Minze

### ZUBEREITUNG

Das Mark der Vanilleschote auskratzen, dann zusammen mit der Sahne, Milch und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 10 min bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei öfter umrühren.

Den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine 5 min in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und unter die Sahnemischung rühren.

Die Panna cotta in ein Gefäß (ein Messbecher eignet sich dafür gut) füllen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben, bis die Panna cotta leicht geliert. Dabei ab und zu mal umrühren, damit sich die Vanille und Gelatine nicht am Boden absetzen.

Jetzt kann die Panna cotta in Gläser gefüllt werden und kommt nochmal für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank, bis die Masse fest ist.

Die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und je nach Belieben mit etwas Staubzucker verrühren. Die Himbeeren auf die feste Panna cotta geben und mit der Minze garnieren.

### NOTIZEN

Gelatine darf nicht gekocht werden, deshalb erst in die Panna cotta rühren, wenn der Topf für ein paar Minuten vom Herd genommen wurde.

Wenn die Panna cotta wie am Bild schräg im Glas sein soll, werden die Gläser gekippt auf Kaffeetassen gesetzt. Die Tassen mit je einem feuchten Stück Küchenrolle bedecken, damit die Gläser nicht verrutschen können. Dann die Masse in die Gläser füllen und fest werden lassen.