

PANNA COTTA MIT HIMBEERSAUCE



Zubereitung für 4 Portionen

2	Vanilleschoten
400ml	Milch
600g	Sahne
50g	Zucker
7 Blatt	weisse Gelatine
500g	FRUTINHA Himbeermark
150g	Puderzucker
200g	Joghurt
6	Portionsförmchen oder kleine Tassen (ca. 180 ml Inhalt)

Zubereitung

2 Vanilleschoten, 400ml Milch, 600g Sahne, 50g Zucker, 7 Blatt weisse Gelatine, 500g Himbeermark, 150g Puderzucker, 200g Joghurt, 6 Portionsförmchen oder kleine Tassen (ca. 180 ml Inhalt).

Vanilleschoten längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark in einem Topf einmal kurz aufkochen, dann bei schwacher Hitze ca. 20 Min. ziehen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen, dann gut ausdrücken und in der heissen Sahnemilch (Achtung: nicht kochen lassen!) unter Rühren auflösen. Die Sahnemilch in Portionsförmchen oder kleine Tassen füllen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 6 Std. kalt stellen, bis die Masse fest geworden ist.

Himbeermark mit Puderzucker und Joghurt mischen. Die Panna cotta auf Teller stürzen (das gelingt am besten, wenn man die Förmchen vorher kurz bis zum Rand in heisses Wasser taucht) und mit der Sauce umgossen.