



PANNA COTTA MIT HIMBEER-COULIS

ZUTATEN

PANNA COTTA

- 45 g** Zucker
- 1** Vanilleschote
- 3** Blatt Gelatine
- 500 g** Vollrahm

HIMBEER-COULIS

- 300 g** Himbeeren gefroren
- 4 EL** Zucker
- ½ Blatt** Gelatine

ZUBEREITUNG

PANNA COTTA

- 2½ Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Zucker und Vanilleschote für 20 Sekunden / Stufe 10 mixen
- Vollrahm dem Zucker hinzufügen, 5 Minuten / 90° / Stufe 2 aufkochen
- Ausgedrückte Gelatine der Masse hinzugeben und 1 Minute / Stufe 2 mixen
- Masse absieben, in Gläser abfüllen und kühl stellen

HIMBEER-COULIS

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Himbeeren mit Zucker in den Mixtopf geben und 5 Minuten / 80° / Stufe 2 umrühren
- Masse durch ein Sieb (oder den Garkorb) streichen
- Ausgedrückte Gelatine der Masse hinzugeben und kurz umrühren
- Coulis über das angedickte Panna Cotta verteilen