

BEEREN-PANNA-COTTA



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 3 Stunden

Für 6 Gläser von je 2 dl Inhalt

Panna cotta:

- 5 dl Rahm
- 3 EL Zucker
- 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten
- 1 EL Beerenlikör oder Kirsch, nach Belieben
- 2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

Beeren:

- 1 dl Wasser
- 1 Limette, abgeriebene Schale und 1 TL Saft
- 3-4 EL Zucker
- 175 g Heidelbeeren
- 175 g Brombeeren

Limettenzesten zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1** Panna cotta: Rahm, Zucker und Vanillestängel aufkochen, während 10-12 Minuten auf ca. 4 dl einkochen.
- 2** Rahm durch ein Sieb giessen. Nach Belieben Likör beifügen. Gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Die Masse schräg in die Gläser füllen. Gläser schräg auf ein Hölzchen stellen oder in einen Eierkarton legen. 3-4 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.
- 3** Beeren: Wasser, Limettenschale, -saft und Zucker aufkochen. Beeren beifügen, alles auskühlen lassen.
- 4** Kurz vor dem Servieren die Beeren samt Flüssigkeit in die Gläser füllen, garnieren.