

## Johannisbeer-Panna-cotta mit Boretschblüte



### Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 3 Stunden kühl stellen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 380 kcal

Eiweiss: 3 g

Fett: 29 g

Kohlenhydrate: 23 g

### Zutaten für 6 Portionen

6 Förmchen à ca. 1 dl

4 Blatt Gelatine

250 g weisse Johannisbeeren

100 g Zucker

5 Rahm

6 Boretschblüten

### Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Einige Beeren für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Beeren von den Rispen zupfen. Beeren in einer Pfanne mit Zucker zerdrücken. Rahm dazugiessen und aufkochen. Masse durch ein Sieb streichen. Gelatine gut ausdrücken und in die noch warme Flüssigkeit geben. Gut verrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Masse in die Förmchen abfüllen. Ca. 3 Stunden kühl stellen. Panna cotta stürzen. Mit beiseitegestellten Beeren und Blüten garnieren.