

Himmlische Himbeeren

Himbeer Panna Cotta

Zutaten

- 6 Blatt Gelatine
- 400 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 80 g Zucker
- 350 g Himbeeren

Zum Servieren:

- 200 g reife Himbeeren
- ca. 20 g Puderzucker
- 1 EL Crema di balsamico
- 1 cl Himbeergeist
- Minze, zum Garnieren



Und so geht's

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit der Milch und dem Zucker aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Den Topf beiseite stellen, die Mischung kurz abkühlen lassen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und alles auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Himbeeren verlesen, bei Bedarf waschen und ca. ein Drittel beiseitelegen. Die übrigen Himbeeren im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und das Himbeermark unter die Sahnecreme rühren. Die Himbeer-Panna-Cotta in große hohe Dessertgläser füllen und ca. 1 Stunde kühl stellen. Inzwischen die Himbeeren verlesen, bei Bedarf waschen und in einer Schüssel mit einer Gabel grob zerdrücken. Mit dem Puderzucker bestreuen, mit der Crema di balsamico beträufeln und alles ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Den Himbeergeist unterrühren und die Himbeeren mit Puderzucker abschmecken. Die Gläser aus der Kühlung nehmen und die marinierten Himbeeren darauf verteilen. Die Panna cotta jeweils noch mit den übrigen frischen Himbeeren belegen und mit Minze garniert servieren.