

Panna Cotta mit Beeren

Zutaten für 5 Portionen

300 ml Schlagobers
1 Blatt Vegatine
50 g Feinkristallzucker
1 Stück Vanilleschote
250g Mascarpone

Himbeerspiegel:
300 g Himbeeren
70 g Feinkristallzucker

Garnitur:
100g Himbeeren, Minze

Pistazien-Crumble
20 g Pistazien
10 g Rohrzucker
10g Butter



Zubereitung

1. Vegatine, Schlagobers und Zucker aufkochen und ca. 2 min. köcheln lassen, bis sich die Vegatine aufgelöst hat
2. Vanilleschote ausscheiden und Mark herauskratzen
3. Vanillemark einrühren
4. etwas überkühlen lassen
5. Mascarpone und Schlagobers-Vanille-Gemisch verrühren
6. in Gläser füllen
7. kaltstellen
8. Himbeerspiegel:
 - a. Himbeeren auftauen
 - b. mit Zucker pürieren und passieren
9. auf die gestockte Panna Cotta geben
10. Pistazien-Crumble:
 - a. Pistazien hacken
 - b. mit geschmolzener Butter und Zucker vermengen
11. Panna Cotta mit Crumble und Beeren garnieren
12. Anrichten & Guten Appetit

Allergene: Milch, Gluten, Ei
Die 4HLA und B wünschen gutes Gelingen!