

Rezept

Kurkuma-Panna cotta mit Himbeercoulis

Ein Rezept von Kurkuma-Panna cotta mit Himbeercoulis, am 26.04.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	200 g Sahne
2 TL Kurkumapaste, siehe unten (ersatzweise 2 TL gemahlene Kurkuma)	1 Prise Pfeffer
1 TL Agar-Agar	60 ml Agavendicksaft
500 g Himbeeren	200 g Joghurt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 18 g F, 5 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mit 150 g Sahne in einen Topf geben. Kurkumapaste, Pfeffer und 30 ml Agavendicksaft zugeben, aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 4 Min. köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.
2. Agar-Agar mit der restlichen Sahne glatt anrühren und unter die gekochte Sahne mischen. Weitere 3-4 Min. köcheln lassen.
3. Die Sahnemischung etwas abkühlen lassen und den Joghurt unterrühren. In die Förmchen füllen und ca. 2 Std. kühl stellen.
4. Himbeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen. 100 g schöne Beeren beiseitelegen. Restliche Himbeeren mit restlichem Agavendicksaft pürieren, nach Belieben durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
5. Pannacotta aus den Förmchen lösen und stürzen. Mit Himbeercoulis und frischen Himbeeren servieren.