

Rezept

Mohn-Panna cotta mit Himbeeren

Ein Rezept von Mohn-Panna cotta mit Himbeeren, am 25.03.2023

Zutaten

4 Blätter weiße Gelatine	1 Vanilleschote
500 g Sahne	50 g Zucker
2 EL gemahlener Mohn	250 g Himbeeren
2 EL flüssiger Honig	2 EL Limettensaft
Minzeblätter zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 20 MIN. + 3-12 STD. KÜHLEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit Sahne, Zucker und Mohn in einem Topf verrühren und aufkochen.

2. Sahnemischung vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Die Masse in vier Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt) oder Gläser füllen und abgedeckt mindestens 3 Std., besser über Nacht kalt stellen.

3. Vor dem Servieren die Himbeeren kurz abbrausen, verlesen und trocken tupfen. Mit Honig und Limettensaft beträufeln. Zwei Drittel der Himbeeren im Mixer oder in einem hohen Becher mit dem Pürierstab fein pürieren. Panna cotta nach Belieben aus den Förmchen stürzen. Mit dem Himbeerpüree servieren, mit den übrigen Himbeeren und den Minzeblättern garnieren.