

Rezept

Panna Cotta mit Kurkuma

Ein Rezept von Panna Cotta mit Kurkuma, am 23.04.2024



© Food Art Factory / Einwanger

Zutaten

2 ½ Blatt Gelatine

20 g Rohrohrzucker

1 Granatapfel (ca. 300 g)

500 g Sahne

1 TL Kurkuma-Latte-Gewürzmischung (ersatzweise
1/2 TL gemahlene Kurkuma, 1/4 TL Zimtpulver,
1/4 TL gemahlene Vanille, 1 Prise Pfeffer)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 40 g F, 4 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Zucker und Kurkuma-Gewürzmischung im Mixtopf 7 Min. / 90° / Stufe 2 erhitzen. Dann die Gelatine etwas ausdrücken, tropfnass zur Sahnemischung geben und 1 Min. / Stufe 2 untermischen. Die Panna cotta in vier Gläser füllen und im Kühlschrank in ca. 2 Std. fest werden lassen. Den Mixtopf spülen.

2. Restliche Gelatine (½ Blatt) in kaltem Wasser einweichen. Den Granatapfel vierteln, die Kerne herauslösen und bis auf einen kleinen Rest direkt in den Mixtopf geben. Kerne 6 Sek. / Stufe 5 mixen. Ein feinmaschiges Sieb über eine Schüssel hängen. Die Kerne ins Sieb geben und mit einem Löffel so lange hin und her streichen, bis kein Saft mehr in die Schüssel tropft.

3. Granatapfelsaft im Mixtopf 3 Min. / 90° / Stufe 2 erhitzen. Gelatine etwas ausdrücken, dazugeben und 30 Sek. / Stufe 2 untermischen. Granatapfelsaft lauwarm abkühlen lassen, dann vorsichtig auf die fest gewordene Panna cotta gießen. Nochmals 1 Std. kalt stellen, bis der Saft angedickt, aber nicht ganz fest geworden ist. Mit restlichen Kernen bestreut servieren.