Rezept

Panna cotta mit Himbeersauce

Ein Rezept von Panna cotta mit Himbeersauce, am 08.06.2025

Zutaten

- **2** Vanilleschoten
- **600 g** Sahne
- **7 Blatt** weiße Gelatine
- **150 g** Puderzucker
- **6** Portionsförmchen oder kleine Tassen (ca. 180 ml Inhalt)
- **400 ml** Milch
- **50 g** Zucker
- **500 g** frische Himbeeren (ersatzweise aufgetaute TK-Himbeeren)
- **200 g** Joghurt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Vanilleschoten längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark in einem Topf einmal kurz aufkochen, dann bei schwacher Hitze ca. 20 Min. ziehen lassen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen, dann gut ausdrücken und in der heißen Sahnemilch (Achtung: nicht kochen lassen!) unter Rühren auflösen. Die Sahnemilch in Portionsförmchen oder kleine Tassen füllen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 6 Std. kalt stellen, bis die Masse fest geworden ist.

3. Die Himbeeren waschen, ca. 3 Beeren pro Portion zum Garnieren beiseite legen. Restliche Beeren mit Puderzucker und Joghurt pürieren. Die Panna cotta auf Teller stürzen (das gelingt am besten, wenn man die Förmchen vorher kurz bis zum Rand in heißes Wasser taucht) und mit der Sauce umgießen. Mit Himbeeren garnieren.