REZEPT FÜR HOLUNDERBLÜTEN-PANNA COTTA MIT MARINIERTEN BEEREN

HOLUNDERBLÜTEN-PANNA COTTA MIT MARINIERTEN BEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4-6 Portionen | 30 Min. | + Zieh- und Gelierzeit

Zutaten

Für die Panna cotta

- 500 g Schlagsahne
- 50 g SweetFamily Bio-Zucker
- 8-10 Holunderblütendolden
- 3 Blatt weiße Gelatine

Für das Beerentopping

- 400 g gemischte Beeren (z.B. Erd-, Blau- und Brombeeren)
- 45 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Limette

252

ZUBEREITUNG

361 Kcal	3 Gramm	25 Gramm	26 Gramm
Pro Portion (bei 6)	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für die Panna cotta Sahne und Bio-Zucker aufkochen und offen unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Holunderblütendolden verlesen, zufügen und 3-4 Stunden in der Sahne im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aromatisierte Sahne durch ein Sieb gießen, nochmals leicht erwärmen und abgetropfte Gelatine darin auflösen. In 4-6 Gläser gießen und zugedeckt mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen.

3. Für das Topping Beeren verlesen, Erdbeeren würfeln. Mit Braunem Bio-Zucker, Limettenschale und -saft mischen und 30 Minuten marinieren lassen. Vor dem Servieren auf der Panna cotta verteilen.