

REZEPT FÜR ZITRONEN-PANNACOTTA MIT HIMBEEREN



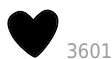
ZITRONEN-PANNACOTTA MIT HIMBEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Portionen | 45 Min. | + Gelierzeit

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 200 ml Milch (3,5% Fett)
- 200 g Schlagsahne
- 70 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Bio-Zitrone
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Himbeeren
- 65 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- nach Belieben Zitronenzesten und Himbeeren zum Verzieren



3601

ZUBEREITUNG

350

Kcal

Pro Portion ca.

5

Gramm

Eiweiß

41

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Mark, Schote, Milch, 100 g Sahne und Zucker in einen Topf geben. Zitrone heiß waschen, trocknen, Schale dünn abschälen und zugeben. Aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

2. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, dann ausdrücken. Zitronenschale und Vanilleschote aus der heißen Sahne nehmen. Gelatine darin unter Rühren auflösen. Auf ein Eiswasserbad setzen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Restliche Sahne steif schlagen und unterziehen. Pannacotta in 4 Portionsformen (à ca. 100 ml) füllen und mindestens 6 Stunden oder über Nacht kühl stellen und gelieren lassen.

3. [Himbeeren](#) verlesen und waschen. 150 g Beeren mit [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden pürieren. Restliche Himbeeren unterheben und ca. 10 Minuten kühl stellen.

4. Formen kurz in heißes Wasser tauchen und Pannacotta auf Teller stürzen. Himbeergrütze dazu servieren und nach Belieben mit Zitronenzesten und frischen Himbeeren garnieren.