

Panna Cotta



ohne Gelatine mit Agar-Agar



Menge	Zutaten	Zubereitung
500ml	Sahne	In einen Topf geben
50g	Zucker	} alles zugeben, mit einem Schneebesen verrühren
1 TL	Agar-Agar	
1 TL	Speisestärke	
1	Vanillzucker	
		Aufkochen lassen und bei geringerer Hitze unter Rühren ca. 2 Minuten köcheln lassen.
		Den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt in kalt ausgespülte Förmchen füllen und kühl stellen.
In Gläser serviert:		
300g	Himbeeren TK	in einen Topf geben
2-4 EL	Zucker	Zugeben und erhitzen
		Wenn Bedarf!
Etwas	Stärke	Mit kaltem Wasser anrühren, einrühren und aufkochen lassen damit die Beerensoße nicht zu dünn ist
		Beerensoße auf Panna Cotta geben und nochmal kalt stellen
Auf Fruchtspiegel angerichtet:		
300g	Himbeeren	In einem Topf unter rühren zum Kochen bringen, etwas abkühlen lassen. Die gegarten Himbeeren durch ein Sieb streichen. Himbeermark und -saft auffangen
4 EL	Puderzucker	zur Himbeerssoße geben, abschmecken
½ Becher	Saure Sahne	Mit
2 EL	Puderzucker	Glattrühren
		Himbeeren, Saure Sahne abwechselnd auf einen Teller geben, mit einem Holzstäbchen von innen nach außen Linien ziehen
		PannaCotta aus den Gläsern stürzen und auf den Fruchtspiegel mit dem Boden nach oben setzen.

Tipp: Du kannst den Fruchtspiegel mit anderen Früchten, z. B. Pfirsichen zubereiten