



PANNA COTTA CON SALSA AL LAMPONCINO

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

6dl Halbrahm
2.5EL Zucker
1 Vanillestängel
4 Blatt Gelatine

400g frische Himbeeren oder TK aufgetaut
2 EL Puderzucker
50ml Lamponcino

Förmchen:

4 Förmchen von je ca. 1,5dl

Zubereitung

Gelatine in kaltes Wasser einlegen. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen und mit Halbrahm und Zucker in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, Flüssigkeit ca. 10Min. auf 5dl einköcheln. Vanillestängel entfernen, Pfanne von der Platte ziehen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, auspressen und sofort unter die heisse Flüssigkeit rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist. Glatt rühren, in die kalt ausgespülten Förmchen füllen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 4h fest werden lassen.

Himbeeren zusammen mit dem Puderzucker und dem Lamponcino mit dem Stabmixer mixen.

Servieren

Panna cotta mit den Fingerspitzen sorgfältig vom Förmchenrand lösen, auf Teller stürzen. Förmchen und Teller leicht schräg halten und schütteln, bis sich die panna cotta löst. Die Himbeersauce rund um die panna cotta anrichten.