

Panna Cotta mit Himbeerbalsam

Zutaten

- 5 dl Vollrahm
- 60 g Zucker
- Abrieb einer ½ Limette
- 2 Blatt Gelatine (6 g)
- 80 g Himbeer-Balsamessig

Vorbereitung

- Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- Den Himbeer-Balsamessig und 1 dl Vollrahm steif aufschlagen und kühl stellen.

4 dl Vollrahm mit dem Zucker in einer Pfanne aufkochen, zur Seite ziehen und die eingeweichte Gelatine sowie den Limettenabrieb hinzufügen. Die Rahmmischung auf Eiswasser abkühlen lassen und immer wieder umrühren bis alles gleichmässig kalt und dickflüssig ist.

Den geschlagenen Himbeer-Balsamessig-Rahm hinzufügen und unter die Masse ziehen, danach die Masse in geeignete Gläser verteilen, mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank komplett auskühlen lassen. Dies dauert ca. 4 Stunden.

Die Gläser vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, mit frischen Himbeeren und Minzenblätter garnieren – servieren und geniessen.

