

Beeren-Panna Cotta

Einkaufsliste:



250g schwarze, rote Johannisbeeren und
Blaubeeren (Nach Belieben)
130g Zucker
1EL Vanillezucker
200ml Joghurt
300ml Sahne
1 Pck. Pulver-Gelatine (oder 6 Blatt Gelatine)

Beeren zum Verzieren

Beerensauce:
100g Beeren
2TL Puderzucker
1/2TL Speisestärke

So wird's gemacht:

Beeren waschen und zupfen. Mit 2-3 EL Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Köcheln lassen bis die Beeren weich sind, pürieren und durch ein Sieb geben. Masse erneut in den Topf geben und Sahne sowie Zucker hinzugeben. Alles wieder erhitzen.

Währenddessen die Gelatine in etwas Wasser einweichen, quellen lassen und anschließend in die heiße Masse rühren.

Abschließend den Joghurt einrühren und die Masse auf 4-6 kleine Töpfe verteilen. Mindestens 2 Stunden kalt stehen lassen.

Mit frischen Beeren und mit etwas Puderzucker bestreut servieren.

Wer möchte kann aus 100g Beeren und 2 EL Puderzucker sowie 1/2 TL Speisestärke auch noch zusätzlich eine Beerensauce anrühren. Hierfür die Beeren in einen Topf geben, köcheln lassen. Pürieren und nach Belieben durch ein Sieb geben. Mit Puderzucker erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die köchelnde Masse geben. Gut verrühren bis Masse eindickt. Auf die Panna Cotta geben und servieren.