

# Johannisbeer Panna Cotta Tarte



## Einkaufsliste:

### Für den Boden (4-6 Formen):

200g Vollkornbutterkekse  
70g Butter  
40g Zucker

### Für die Creme:

400g Johannisbeeren (oder andere Beeren)  
2 Pck. Pulvergelatine oder (ca. 12 Blatt Gelatine) oder ca. 2 TL Agar Agar  
500ml Sahne  
200g Frischkäse  
210g Zucker

### Außerdem:

Beeren zur Dekoration

## So wird's gemacht:

Für den Boden: Vollkornbutterkekse fein mörsern oder mit der Küchenmaschine zerkleinern, Zucker hinzugeben, gut verrühren. Weiche Butter untergeben, nochmals gut verrühren und die gesamte Masse in eine leicht gefettete Tarteform(en) geben und alles mit einem Löffel am Boden festdrücken. Für ca. 15 Minuten im vorgeizten Ofen bei 180°C.

Für die Creme: Derweil die Johannisbeeren und Blaubeeren mit dem Zucker aufkochen, pürieren, durch ein Sieb geben. 300ml abmessen und diese nochmals aufkochen. Die Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten und unter Rühren unter die Beerensauce geben. Abkühlen lassen.

Sahne mit dem Frischkäse cremig rühren und dann unter Rühren die Beerenmasse hinzugeben. Masse auf die Formen verteilen. Masse für ca. 30 Minuten kühl stellen. Nun mit Beeren belegen und nochmals kalt stellen bis die Masse fest ist.