

REZEPT



PINK PANNA COTTA MIT HIMBEERPULVER

BIO HIMBEERPULVER N° 668



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN

KOCHZEIT | 240 MIN.

VORBEREITUNG | 15 MIN

150 ml Vollmilch

1 EL Pulvergelatine

400 ml Sahne

50 g Zucker

2 EL Bio Vanillezucker N°653

4 TL Bio Himbeerpulver N°668



ZUBEREITUNG

1. Die Milch in einen kleinen Topf geben und die Gelatine darauf streuen. 5 Min. ruhen lassen.

2. Die Milch-Gelatine-Mischung unter Rühren zum Sieden bringen. In der Zwischenzeit die Sahne mit Zucker und Vanillezucker aufkochen lassen. Beides vom Herd nehmen & die Milch mit dem Himbeerpulver unter die Sahne rühren.

3. Die Mischung in vier Förmchen oder Gläschen gießen und im Kühlschrank ca. 4 Stunden fest werden lassen.

4. Zum Servieren das Himbeerpulver auf die Panna Cotta sieben und etwas Vanillezucker darüber streuen.

Tipp - Wer mag, kann auch eine Himbeersauce zu der Panna Cotta servieren.

Dazu 200 g Himbeeren mit etwas Vanillezucker in einem Topf aufkochen lassen und entweder warm oder abgekühlt auf den Panna Cotta Förmchen verteilen.

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de