

## Johannisbeer Panna cotta

Für einmal kommt die Panna cotta anstelle des typischen weiss in rosa daher. Die Farbgebung wird durch rote Johannisbeeren erzielt. Der Rahm wird mit Fruchtsaft vermischt, was die Panna cotta gleichzeitig etwas leichter macht. Sowohl mit frischen als auch mit tiefgekühlten Beeren lässt sich dieses Dessert zubereiten. Für eine dunklere Variante eignen sich Brombeeren.



<p>500g Johannisbeeren 1½ dl Wasser 1 EL Zitronensaft 75g Zucker</p>		<p>alles zusammen in einer Pfanne aufkochen, 5-10 Minuten weich kochen, pürieren und durch ein Sieb streichen, 3 dl in eine Pfanne geben, Rest aufkochen und auf Sirupdicke reduzieren, danach kühl stellen</p>
<p>4 dl Halbrahm 30g Zucker</p>	<p>zu den 3 dl Saft in die Pfanne geben unter Rühren aufkochen 3 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen</p>	
<p>6 Blatt Gelatine</p>	<p>10 Minuten in kaltem Wasser gequollen gut ausdrücken und in die heisse Flüssigkeit rühren</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- in die kalt ausgespülten Förmchen giessen</li> <li>- zugedeckt im Kühlschrank mind. 3 Std. fest werden lassen</li> <li>- zum Servieren auf Teller stürzen</li> <li>- mit Fruchtsauce und Johannisbeeren garnieren</li> </ul>		
	<p>Tipp:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nur 4 Blatt Gelatine verwenden und in Portionengläsli abfüllen</li> <li>- nach dem Erstarren mit Fruchtsauce und Johannisbeeren garnieren</li> </ul>	