

ZITRONIGES PANNACOTTA MIT HIMBEERFRUCHTAUFLAGE



Ein fruchtiges Sommer-Dessert aus zitronigem Pannacotta mit fruchtiger Himbeerauflage.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Kühlzeit

4 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

PANNACOTTA

Verrühre die Sahne, die Milch, den Zucker, die Zitronenschale, das Vanilleextrakt und die Agartine in einem Topf und koche es auf. Koche es für mindestens 2 Minuten lang, damit die Agartine wirken kann. Nimm den Topf anschließend vom Herd herunter, rühre den Schmand ein und verteile die Masse in die Gläser. Stelle sie für ca. 30-60 Min. kühl.

FRUCHTAUFLAGE

Püriere die Himbeeren, den Zucker, den Zitronensaft und die Agartine und koche alles für mindestens 2 Min. Verteile die Fruchtauflage auf die abgekühlte Pannacotta-Masse und stelle sie erneut kühl. Kühle die Gläser für mindestens 2 Stunden und serviere sie kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Wer die Fruchtauflage gerne süßer mag, gibt noch mehr Zucker hinzu. Die Früchte können natürlich auch durch andere Früchte ausgetauscht werden. Das Dessert kann auch am Tag vorher vorbereitet werden.

PANNACOTTA:

- 200 ml** Sahne
- 200 ml** Milch
- 100 g** Zucker
- 1** Bio-Zitrone (Schale)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 5 g** Agartine (Agaragar)
- 200 g** Schmand

FRUCHTAUFLAGE:

- 250 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 1 EL** Zucker
- Zitronen (Saft)
- ¼ TL** Agartine