



Panna cotta mit Fruchtsauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

3 ½ dl Rahm

1 ½ dl Milch

dünn abgelöste Zitronenschale

3 EL Zucker

nur das Gelbe

zusammen 4-5 Minuten leise aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen

4 Blatt Gelatine

in kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammenfällt. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und im Rahm gut auflösen.

In 4 – 8 kalt ausgespülte Portionenförmchen füllen und im Kühlschrank während mindestens 3 Stunden fest werden lassen.

Fruchtsauce

250 gr Saisonfrüchte abgetropft

½ dl Einmach – Saft
oder Fruchtsaft

1 EL Zitronensaft

z.B. Erdbeeren

Die Früchte mit dem Fruchtsaft und dem Zitronensaft fein pürieren und danach durch ein Sieb streichen. Ebenfalls kühl stellen.

Die Panna cotta in den Förmchen kurz in heisses Wasser stellen, mit den Fingern dem Rand entlang lösen und auf einen Teller stürzen. Mit der Fruchtsauce umgiessen.