Panna Cotta mit Himbeermark – aus dem Thermomix

Wie bereits erwähnt, wurden die Sommertage gut ausgenutzt und ab und zu gab es etwas Schnelles vom Grill. Um dennoch ein bisschen Glanz auf unseren Tisch zu bringen, habe ich zum ersten Mal Panna Cotta ausprobiert.

Für 4 – 5 Portionen :

4 Blätter Gelatine, weiß

1 Vanilleschote, ausgekratzt, Mark

500 gr Sahne

50 gr Zucker

1 Schälchen frische Himbeeren

Die Gelatine gemäß Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.

Sahne, Zucker, Vanilleschote und Vanillemark in den Mixtopf geben und

10 Min. / 90°/ Linkslauf /Stufe 2 ohne Messbecher köcheln lassen.

Vanilleschote entfernen, Mixtopf aus dem Gerät nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

Sollte man den Linkslauf vergessen haben oder dennoch unschöne Vanillefasern in der Sahne schwimmen, die Sahnemischung einfach durch ein Sieb abgießen und in den kalt ausgespülten Mixtopf zurückgeben.

Mixtopf wieder einsetzen. Wenn die Resttemperatur max. 50 °C anzeigt, die Gelatine gut ausdrücken und zufügen. ***45 Sek. / Linkslauf aus /Stufe 3*** gut durchmischen lassen.

4 oder 5 kleine Gläser mit kaltem Wasser ausspülen und mit der Sahnemischung befüllen.
Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen. (Mindestens jedoch ca. 6 Stunden)
Vor dem Servieren die Himbeeren in den Mixtopf geben und pürieren ***10 Sek. / Stufe 6*** . Eventuell etwas Puderzucker / Vanillezucker dazugeben.

Sollten die kleinen Kerne stören, kann man das Püree einfach durch ein feines Sieb streichen.

Alternativ können natürlich auch andere Früchte (Erdbeeren, Mango, etc.) püriert und vielleicht durch einen Schuß vom Lieblingslikör aufgepeppt werden.

Bei uns hat das kühle, fruchtig, süße Dessert allen sehr gut geschmeckt – egal ob groß oder klein !

Da es sich sehr gut vorbereiten und transportieren läßt, ist es auch prima für eine Party oder ein Picknick geeignet.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt