

PANNA COTTA MIT HIMBEERSAUCE

Pannacotta: 500 g Mascarpone
500 ml frische Sahne
150 g Puderzucker
50 g Zucker
0,5 dl Milch (Hafer geht auch)
5 Platten Gelatine
1 - 2 Teelöffel Vanille
½ Zitrone

Topping: 200 g Himbeeren (Mango geht auch, oder eine andere Frucht)
35 g Puderzucker
½ Zitronensaft
ggf Marsala (geht aber auch ohne)

Die Angaben gelten für ungefähr 6 – 8 Personen. Ich persönlich bekomme immer 13 kleine Glasschälchen gefüllt, was dann eine kleine Portion ist.

Die Mascarpone mit der frischen Sahne und der Vanilleschote und dem Puderzucker auf den Herd stellen. Rühre, bis sich die Mischung vollständig aufgelöst hat, aber sei vorsichtig, denn die Mischung darf nicht zum Kochen kommen! Währenddessen kannst Du optional von der halben Zitrone, den Abrieb mit in die Mischung tun.

In der Zwischenzeit die Gelatineblätter mit 2 Esslöffeln Milch in einer Schale auflösen. Du kannst auch Hafermilch dafür nehmen, aber ganz ehrlich... bei soviel Milch, die da schon drin ist, ist es auch schon egal. Wenn die Gelatineblätter etwas Milch gezogen haben und weich sind, langsam Blatt für Blatt in der Pannacotta-Mischung auflösen. Die restliche Milch kippe ich am Ende auch noch dazu.

Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Ich lasse das meistens ne Stunde stehen. Dann die Mischung in kleine Gläschen füllen und etwas Platz im Glas für das Topping lassen.

In der Zwischenzeit die Soße zubereiten: Egal welches Obst das ist, ich nehme am Liebsten tiefgekühlte Früchte. Die haben der Erfahrung nach, immer etwas mehr Geschmack gehabt. Die Früchte in einem Topf, zusammen mit dem Zucker und dem Saft der halben Zitrone, erhitzen und bei relativ schwacher Hitze 5-7 Minuten kochen lassen. Wer möchte kippt mit dem Zitronensaft noch einen Schuß Marsala in den Topf. Himbeeren lösen sich super auf und werden automatisch zur Soße, bei Mango musste ich sie in den Smoothie-Maker geben. Abschmecken und Abkühlen lassen.

Anschließend die Formen aus dem Kühlschrank nehmen und die Soße in die Pannacotta-Gläschen hineingießen. Fertig.