# Italienische Rezepte

## Panna Cotta mit Himbeersauce

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Dessert, Europa, Himbeere, Italien, Milchprodukte, Obst

---

Panna Cotta:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 75 | ml | Milch | 90 | g Zucker |
| 1 | | Tahiti-Vanilleschote, Mark | 600 | ml Sahne |
| 1 | | Zitrone, unbehandelt, - abgeriebene Schale | 3 | Blatt Gelatine |

Himbeersauce:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 150 | g | frische Himbeeren | 20 | Himbeeren |
| 20 | g | Puderzucker | 4 | Minzeblättchen |
| 20 | ml | Himbeergeist | | |

---

Panna Cotta:
Milch, Vanillemark und -schote, Zitronenschale, Zucker und Sahne bei mittlerer Hitze in einem Topf ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Wenn die Gelatine fest wird, die Masse in Gläser füllen und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Himbeersauce:
Himbeeren und Puderzucker durch ein Sieb streichen und mit Himbeergeist verfeinern.

Die Himbeersauce auf das Panna Cotta geben und mit Himbeeren und Minze garnieren.