

Pannacotta mit Früchtepuree von Janine Scherrer

Mengen für 10 Personen

8.1 dl Rahm	
80 g Zucker	
1.0 Stück Vanilleschote	längs halbieren und Mark herauskratzen
0.1 Stück Zitronen	10g Zitronenraspel pro 10 Personen verwenden!
* 12.5 Prise Salz	
10 g Gelatine	in kaltem Wasser quellen lassen. alles aufkochen. Gelatine auspressen und begeben. Die Crème durch ein Drahtspitzsieb passieren und auf Eiswasser abkühlen. Lauwarm in Förmchen oder Gläschen füllen. Im Kühlschrank gut auskühlen lassen.
2.0 dl Sirup Himbeer	oder gekauftes Fruchtpuree verwenden. Auf Panna Cotta verteilen. Unterteller damit evt. noch garnieren
50 g Guetzli	Mit je 1 Guetsli anrichten

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g