

Joghurt Panna Cotta

zirka. 7 dl



Panna Cotta

4 dl Rahm
120 g Zucker
3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
300 g Naturejoghurt (ungezuckert)

2 dl Rahm und den Zucker in einer Pfanne aufkochen. Vom Herd ziehen und die abgetropfte Gelatine in der heissen Masse auflösen. Den restlichen Rahm dazugliessen. Das Naturejoghurt ebenfalls begeben und mischen. In einen Massbecher giessen.

In die vorbereiteten Gläser giessen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Garnituren

Mit Beersauce, Fruchtsauce oder Fruchtsalat garnieren.

Weitere Garnituren

Früchteespuma

125 g Rahm
125 g Naturejoghurt
50 g Fruchtpüree ohne Kernen (z.B. Himbeeren)
1 – 2 EL Puderzucker (nach Belieben)

Alles gut mischen. Masse durch ein Sieb in einen Rahmbläser (Kisag) füllen. Eine Gaspatrone einfüllen und 6-8 Mal energisch schütteln. Das Panna Cotta garnieren. Mit gerösteten Mandelblättern oder gehackten Pistazien garnieren.

Rote Grütze

8 g Maisstärke
100 g Rotwein

Die Maisstärke im Wein auflösen.

100 g Wasser
40 g Zucker

Mit dem Wein vermischen, aufkochen.

Einige Tropfen Zitronensaft
1 EL Himbeerlikör
Kirsch, Porto, nach Belieben

Aromatisieren.

400 g rote Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, etc.)

In einer Schüssel mischen, die heisse Mischung über die Beeren giessen und zugedeckt abkühlen lassen. Das Panna Cotta garnieren.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » finden Sie auf www.grangeneuve.ch/hauswirtschaft
Rezept "GrangeNews" – Ausgabe Nr. 93 – September 2018