WUNDERDRESSING HIMBEERE

Panna cotta mit Himbeeren und Basilikum

Dessert

FÜR 4 Portionen ZEIT 20 Minuten

zzgl. mind. 4 Std. Kühlzeit



Zutaten

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 1 Vanilleschote (ersatzweise 1 TL Vanilleextrakt)
- 500 ml Sahne (mind. 30 % Fett)
- 50 g Zucker
- 200 g frische Himbeeren
- 8 Basilikumblätter
- 1 EL Wunderdressing Himbeere

Überraschend gut: Fast wie ein modernes Restaurant-Dessert mit Frucht, Kräuterduft und feiner Säure.

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser 5–10 Minuten einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Sahne mit Zucker, Vanillemark und Vanilleschote in einem Topf aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Minuten leise köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Schote entfernen bzw. den Vanilleextrakt einrühren.
3. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen, nicht mehr kochenden Sahne unter Rühren auflösen. Die Masse auf 4 Gläser (à ca. 150 ml) verteilen, abkühlen lassen und abgedeckt mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Kurz vor dem Servieren Himbeeren verlesen und auf der Panna cotta verteilen. Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
5. Wunderdressing kräftig schütteln und sparsam (ca. ¾ TL pro Glas) über die Himbeeren träufeln. Mit Basilikum bestreuen und servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing HIMBEERE mit Basilikumöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de