



Himbeer-Vanille Panna Cotta

Zutaten für 1 Partystangenform
(40 x 6 x 5 cm) :

Vanille Panna Cotta:

- 150 g Sahne
- 35 g Zucker
- 1,5 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 150 g Sahne geschlagen

Himbeer Panna Cotta:

- 100 g Himbeeren
- 50 g Sahne
- 40 g Zucker
- 1,5 Blatt Gelatine
- 150 g Sahne geschlagen

Für den Dessertboden:

- 100g Zucker
- 400g Marzipan
- 260g Eigelb

- 260g Eiklar
- 160g Zucker

- 160g Mehl

Zubereitung:

Vanille Panna Cotta:

Das Mark der Vanilleschote mit dem Zucker und der Sahne aufkochen. Auf ca. 60° C abkühlen lassen. Dann Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Flüssigkeit lösen. Das ganze weiter abkühlen lassen. Sobald die Masse beginnt fest zu werden die geschlagene Sahne auf 2-3 mal vorsichtig unterheben. Die Partystangenform einfetten und mit Frischhaltefolie sauber auskleiden. Die Masse hineingeben und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Himbeer Panna Cotta:

Himbeeren, Sahne und Zucker kurz miteinander aufkochen und auf ca. 60° C abkühlen lassen. Dann Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Flüssigkeit lösen. Das Ganze weiter abkühlen lassen. Sobald die Masse beginnt fest zu werden die geschlagene Sahne auf 2-3 mal vorsichtig unterheben.

Nachdem die Vanille Panna Cotta abgekühlt ist, die Himbeer Panna Cotta einfüllen und ca. 3 Stunden kaltstellen.

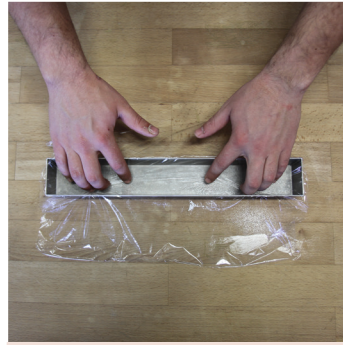
Anleitung:



Die Partystangenform einfetten...



... und mit einer Frischhaltefolie sauber auskleiden.



...



Die erste Pannacotta einfüllen und abkühlen lassen.

Für den Dessertboden:

100 g Zucker, das Marzipan und das Eigelb miteinander schaumig schlagen. Das Eiklar und 160 g Zucker in einem extra Behälter leicht schmierig schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Anschließend das Mehl einmellieren.

Die Masse auf ein Backblech mit Papier 60 x 40 cm groß aufstreichen.

Tipp: Für einen Schokoboden auf die Rezeptur 60 g Kakaopulver, das mit dem Mehl versiebt wird, und 60 g Wasser das mit dem Eiklar aufgeschlagen wird, beimengen.

Nach dem Backen den Dessertboden auf die Partystangenform zuschneiden und auf die kalte Himbeer Pana Cotta legen. Der restliche Dessertboden kann für unser Rezept „Desserts im Glas“ oder für eine Biskuitroulade verwendet werden. Einfach einfrieren und nach Belieben verwenden.



Im Holzbackofen:
Bei 310° C einschießen.
Backzeit 8-10 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 310° C,
Unterhitze 200° C
Backzeit 8-10 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 220° C einschießen.
Backzeit 8-10 Minuten.