

Panna Cotta mit Blaubeer-Kompott

Zutaten für 4 Personen:

1 Glas (540 ml) wilde Blaubeeren aus Kanada
4 Blatt Gelatine
300 g Schlagsahne
50 g + 1 EL Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 EL Weinbrand
Saft von 1/2 Limette



Zubereitung:

1. Blaubeeren in ein Sieb gießen, abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 5 EL Blaubeersaft, Sahne, 50 g Zucker und Vanillin-Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und in die Sahne einrühren. 4 Förmchen (à ca. 130 ml Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen, Blaubeersahne hineingießen und ca. 4 Stunden kalt stellen.
2. Hälfte der Blaubeeren in ein hohes Gefäß geben. Mit 100 ml Blaubeersaft, 1 EL Zucker, Weinbrand und Limettensaft fein pürieren. Restliche Blaubeeren unterrühren. Panna Cotta mit einem spitzen Messer vom Rand lösen. Förmchen kurz in heißes Wasser halten und Panna Cotta auf je einen Desserteller stürzen. Blaubeerkompott auf die Panna Cotta verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + 4 Stunden Wartezeit

Nährwertangaben pro Stück:

Energie: 1590 kcal / 380 kJ
Fett: 24 g
Kohlenhydrate: 33 g
Eiweiß: 4 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

