



# BEEREN PANA COTTA



## ZUTATEN (4 Portionen)

- 1 Vanilleschote
- 5 Blatt Gelatine
- 35g Zucker
- 300ml Sahne
- 200ml Milch
- 1 Zitrone
- 400g frische Beeren nach Wahl (z.B. Himbeeren)
- 3 EL Puderzucker
- 150g Cavendish & Harvey Wild Berry Drops

## ZUBEREITUNG FRUCHTGITTER

Cavendish & Harvey Wild Berry Drops in einem Mörser zerkleinern, anschließend in einem Topf mit Wasser bedecken und auf mittlerer Hitze schmelzen.

Mit einer Gabel die geschmolzene Bonbonmasse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech in beliebigen Formen verteilen, sodass kleine "Fruchtgitter" entstehen.

Anschließend abkühlen lassen, bis Formen fest sind.



## ZUBEREITUNG PANA COTTA

Vanillemark aus Vanilleschote herauskratzen. Gelatine nach Packungsanleitung in Wasser auflösen, dann Blätter ausdrücken.

Vanillemark, Zucker, Sahne und Milch in einem Topf verrühren und aufkochen; ca. 3 Minuten köcheln lassen, danach etwas auskühlen lassen, bevor Gelatine darin aufgelöst wird.

Masse auf Förmchen verteilen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen, anschließend für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zitrone auspressen, den Zitronensaft mit 300g Beeren und Puderzucker pürieren.

Optional: Soße durch ein Sieb geben, um Fruchtkerne zu entfernen.

Panna Cotta auf Teller stürzen, mit Beerensoße übergießen.

Mit restlichen 100g Beeren und Fruchtgitter dekorieren.