

## Panna cotta mit Himbeersoße

### Zutaten (für 8 Personen):

- 1 Vanille-Schote
- 625 g Sahne
- 1-2 EL Zucker
- 5 g gemahlene Gelatine
- 350 g (frisch oder tiefgekühlt) Himbeeren
- 100 g Puderzucker

Am Vortag die Vanille-Schote längs aufschneiden und mit einem spitzen Messer das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Zucker, Vanille-Mark und -Schote zwei bis drei Minuten köcheln lassen.

Die Vanille-Schote herausnehmen und die Gelatine mit dem Schneebesen unter die köchelnde Sahne rühren. Die Sahne mit der Gelatine noch einmal aufkochen lassen. Dann die Vanillesahne etwa zwei Drittel hoch in acht kleine Gläser füllen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Am nächsten Tag die frischen Himbeeren verlesen oder die tiefgekühlten Himbeeren auftauen lassen. Die Himbeeren mit dem Puderzucker in eine hohe Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Himbeersoße gleichmäßig auf der Panna cotta verteilen und mit ganzen Früchten und Minzeblättern dekorieren.

Sendung/Quelle: Theresas Küche  
Letzter Sendetermin: 23.12.2016  
Koch/Köchin: Theresa Baumgärtner

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)