



## Frozen Panna cotta

**Vor- und zubereiten:** ca. 45 Min.

**Gefrieren:** ca. 3 Std.

**Überbacken:** ca. 1 Min.

Für 4 Förmchen von je ca. 2 dl

---

**3 dl Vollrahm**

**2 dl Halbrahm**

**3 EL Zucker**

**½ Tonkabohne,**  
fein gerieben,  
oder Vanillesamen

**2 Blatt Gelatine,** ca. 5 Min.  
in kaltem Wasser  
eingelegt, abgetropft

---

**200 g Johannisbeeren**

**50 g Zucker**

---

**2 frische Eiweisse**

**1 Prise Salz**

**60 g Zucker**

---

**1** — Rahm mit Zucker und Tonkabohne aufkochen, Hitze reduzieren, auf ca. 4 dl einköcheln, Pfanne von der Platte nehmen. Gelatine unter die heisse Flüssigkeit rühren, durch ein Sieb in einen Messbecher giessen, in die vorbereiteten Förmchen füllen, auskühlen. Zugedeckt im Tiefkühler ca. 3 Std. gefrieren.

**2** — Beeren mit dem Zucker aufkochen, beiseite stellen.

**3** — Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, Panna cotta mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen und auf Teller stürzen.

**4** — Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee auf die Panna cotta verteilen.

**5 — Überbacken:** ca. 1 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens (nur Oberhitze oder Grill). Panna cotta sofort mit den Beeren servieren.

**Tipp:** Eischneehaube mit einem Bunsenbrenner abflammen.

**Portion:** 571 kcal, F 40 g, Kh 43 g, E 6 g