

## Panna cotta

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Fest werden lassen: ca. 3 Std.  
für 4 Förmchen von je ca. 1 ½ dl, kalt ausgespült

### Panna cotta

- 4 dl **Rahm**
- 2 dl **Milch**
- 2 ½ Esslöffel **Zucker**
- ½ **unbehandelte Zitrone**,  
nur abgeriebene Schale
- 1 **Zimtstange**

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

### Himbeersauce

- 200 g **Himbeeren**, einige für die  
Verzierung beiseite gelegt
- 2 Esslöffel **Puderzucker**

### Brombeersauce

- 200 g **Brombeeren**, einige für die  
Verzierung beiseite gelegt
- 3 Esslöffel **Puderzucker**

zusammen in einer Pfanne aufkochen,  
Hitze reduzieren, Flüssigkeit auf ca. 5 dl  
einkochen (ca. 10 Min.), absieben

sofort unter Rühren begeben, Masse in die  
vorbereiteten Förmchen füllen, auskühlen.  
Zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. fest  
werden lassen

Rest pürieren, durch ein Sieb streichen  
darunterrühren, bis zum Servieren  
zugedeckt kühl stellen

zubereiten wie Himbeersauce – mit zuvor  
gereinigten, getrockneten Geräten

**Servieren:** Masse vom Förmchenrand lösen, Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, auf Teller stürzen. Saucen dazugiessen. Mit Beeren verzieren.

**Tipp:** 2 Esslöffel Amaretto oder Himbeergeist mit der Rahm-Milch-Masse aufkochen.



Gekochter Rahm in Form eines weissen Köpfchens – je nach Können der Köchin oder des Kochs zartschmelzend oder eben nicht, mit dezentem Vanillearoma, oft umgeben von einer feinen Fruchtsauce. Dieses Rezept war schon 1989 als Weihnachtsdessert in der Betty Bossi Zeitung zu finden – frühreif!