



Panna Cotta mit kinder Riegel

Zubereitungszeit: 
ca. 40 Min.

Ruhezeit: 
ca. 500 Min.

Zutaten Für 18 Gläser

5 Blätter Gelatine
700 g Sahne
15 kinder Riegel
400 g Himbeeren, frisch
150 g Puderzucker
Beeren zum Dekorieren

Utensilien:

Schüsseln, Topf, Herd,
Schneebeesen,
Kühlschrank, hohes
Gefäß, Pürierstab, Sieb,
10 Gläser (à 100 ml)

Zubereitung:

1. Schritt:

Gelatineblätter in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser einweichen. Die Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen.

2. Schritt:

Den Topf vom Herd nehmen und unter Rühren die zerkleinerten kinder Riegel darin zum Schmelzen bringen. Die Gelatine ausdrücken und in die warme Masse einrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Sahnemasse in kleine Gläser füllen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Schritt

Für das Himbeermark die Himbeeren in einem hohen Gefäß pürieren, durch ein Sieb passieren und in einer Schüssel mit dem Puderzucker vermengen.

4. Schritt

Das Himbeermark in die erkalteten Gläser auf die Panna Cotta geben. Nach Belieben mit frischen Beeren garnieren.

Tipp: Wer die Panna Cotta noch geschmeidiger mag, füllt die Masse durch ein Sieb in die Gläser.

Nährwerte:

Portionen:	18
Pro Portion	79g
Pro Portion:	235 kcal