

## **Panna cotta mit Marzipan, Mohn und Himbeersauce**

by Andreas - Sonntag, Dezember 13, 2020

<http://mundgericht.de/index.php/panna-cotta-mit-marzipan-mohn-und-himbeersauce/>



Ein typisch italienisches Dessert, das sich einfach herstellen lässt. Der krönende Abschluss eines festlichen Essens.

**80 gr. Marzipanrohmasse**

**5 Blatt Gelatine**

**400 ml Sahne**

**100 ml Milch**

**3 EL Blaumohn**

**200 gr. Himbeeren**

**1 EL Puderzucker**

**1 TL Zitronensaft**

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Marzipanmasse zerkleinern und mit der Sahne und der Milch bei kleiner Flamme erhitzen. Dabei ständig umrühren, bis alles zu einem glatten Brei geworden ist. Den Mohn dazugeben und kurz aufkochen. Die fertige Masse auf mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen verteilen. Im Kühlschrank für einige Stunden erkalten lassen.

Die Himbeeren durch ein Sieb streichen und mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft verrühren.

### **Weitere Empfehlungen:**

#### **Nougat-Parfait**

Das Parfait für die bekennenden Süßschnäbel. Dazu ein schönes Glas Portwein. Was will man m...

#### **Tonkabohnen-Sahnequark mit Früchten**

Die verwandelt diesen einfachen Obstquark zu etwas Besonderem.

200 gr. Sahnequark

200 g...

#### **Lemon Curd**

In England gibt es zwei sehr beliebte, klassische Brotaufstriche: Lemon Curd und Marmite. Bei Ma...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station