

Rosmarin-Pannacotta mit Heidelberkompott

Zutaten:

Für das Pannacotta:

- ☒▶ 600 ml Sahne
- ☒▶ 200 ml Milch
- ☒▶ 70 g Zucker
- ☒▶ 8 g Vanillezucker
- ☒▶ 3 g Rosmarin, gemahlen
- ☒▶ 7 Blatt Gelatine

Für das Kompott:

- ☒▶ 300 g TK Heidelbeeren
- ☒▶ 50 g Zucker
- ☒▶ 30 ml Zitronensaft
- ☒▶ 20 g Stärke

Zubereitungszeit: 30 min

Back- / Kochzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 12 Portionen



Zubereitung:

1. Sahne mit der Milch, dem Zucker & dem Vanillezucker, sowie dem Rosmarin aufkochen lassen.
2. Gelatine derweil in kaltem Wasser einweichen.
3. Sahne abkühlen lassen, dabei Gelatine einrühren.
4. In Gläser füllen. Kühl stellen.
5. Für das Kompott im Topf die Heidelbeeren mit dem Zucker, dem Zitronensaft und ein paar EL Wasser mischen & kochen lassen. Währenddessen die Stärke in Wasser anrühren, wenn es kocht, unter schnellem Rühren zufügen. Kurz aufkochen lassen, bis es fest wird.
6. Nach Bedarf in ein Glas füllen / im Topf auskühlen lassen.
7. Anrichten. Pannacotta nach Wunsch stürzen.