

Rezept

Bailikum-Vanille Panna Cotta mit Beerensauce

Anzahl Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 min



Zutaten für die Panna Cotta

500 ml Mandel Drink
2 EL Mandelmus hell
1 Vanilleschote
½ TL Agar Agar oder 3 TL Speisestärke
2 EL Ahornsirup
1-2 TL iglo Basilikum

Zutaten für die Beerensauce

250 g TK-Beeren
3 EL Wasser
3 EL Ahornsirup
1 TL Zimt
½ Speisestärke

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Die Mandelmilch erwärmen, Vanillemark und die Vanilleschote hinzufügen. Etwas ziehen lassen und die Schote dann herausholen. Mandelmus und Ahornsirup in die Vanillemilch einrühren. Das Agar Agar unterrühren und aufkochen.
2. Den **iglo Basilikum** unterrühren. Vom Herd nehmen, in Gläser füllen und kühl stellen.
3. Für das Beerenpüree die TK-Beeren mit Ahornsirup, Zimt und Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald die Beeren zu einem Mus verkocht sind, die Masse durch ein feines Sieb streichen.
4. Auf die Panna Cotta geben und mit TK-Beeren garnieren.

Pro Portion: ca. 542 kj, 129 kcal, E 1 g, F 2 g, KH 24 g