Rhabarber PANNA-COTTA

Tipp

Anstelle von

Lavendel kann

auch Thymian

verwendet

werden.



10

200 g	1000 g	Milch
50 g	250 g	Rahm
50 g	250 g	Zucker
1 Stk.	3 Stk.	Vanilleschote / Mark
1 Zweig	3 Zweige	Lavendel
2 Blatt	10 Blatt	Gelatine
120 g	600 g	frische Rhabarber
40 g	200 g	Zucker
30 g	150 g	Apfelsaft
2-3 ML	12-15 ML	ThickenUP® Clear

Zubereitung

Für das Rhabarber Panna Cotta die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rahm, Milch, Zucker und das Mark einer Vanilleschote in einem Topf warm werden lassen, aber nicht kochen.

Die Lavendelblätter vom Stiel ziehen. Gelatine und die Lavendelblätter in die Vanillemasse unterrühren und in Gläser füllen. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

In der Zwischenzeit Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden, zusammen mit Apfelsaft und Zucker aufkochen und alles fein mixen. Die Masse durch ein Spitzsieb streichen und mit ThickenUP® Clear binden.

Das abgekühlte Rhabarberkompott auf dem Panna-Cotta anrichten.

1 PORTION ENTHÄLT:

350 kcal

5 g 54 g

13 g