Minz Panna Cotta mit Ananassauce

Zeit gesamt
4h 40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Minze, frisch	20 g
Schlagsahne	500 g
Zucker	150 g
Blattgelatine	8 St.
Zitronen	1 St.
Ananas	1 St.
Vanillinzucker	8 g
Ananassaft	50 ml
Speisestärke	2 TL
weißer Rum	10 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Minze waschen und trocken schütteln. Im Mixbehälter Sahne, 100 g Zucker und Minze Linkslauf/15 Min./Stufe 1/100 °C köcheln lassen.

2. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne ca. 5 Min. abkühlen lassen, dann Minze aus dem Behälter nehmen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen.

3. Pannacotta in 4 Portionsförmchen (à ca. 130 ml) gießen und mind. 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Ananas schälen, vierteln, harten Strunk entfernen und grob würfeln. Im Mixbehälter Ananas 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern. 50 g Zucker, Vanillinzucker, Ananas- und Zitronensaft zufügen und Linkslauf/7 Min./Stufe 1/100 °C garen.

5. In einer Schüssel Stärke mit 4 EL kaltem Wasser verrühren. Durch die Deckelöffnung in den Mixbehälter gießen, Linkslauf/3 Min./Stufe 1/100 °C mitgaren und andicken.

6. Sauce nach Belieben mit Rum abschmecken und abkühlen lassen. Pannacotta aus den Gläsern stürzen, mit der Sauce anrichten und mit Minze garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	473 kcal
Kohlenhydrate	82 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	13 g