Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Kastanien Panna Cotta mit Himbeerespuma

Zubereitung

Sahne erhitzen, Kastanienpürree darin auflösen mit Zucker, Vanillezucker und Amaretto abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, mit etwas heißer Sahne (4 EL) auflösen und unterrühren. In Formen oder Gläser füllen und über Nacht in den Kühlschrank geben.

Himmbeeren erhitzen mit Rum (nach Geschmack) Zuckern nach Geschmack. Das Ganze durch ein Haarsieb passieren. Gelatine quellen lassen in kaltem Wasser, mit etwas heißem Wasser auflösen und unterrühren.

Alles in einen ISI Sahneboy geben, wichtig 2 Kapseln verwenden sonst wird kein Schaum, gut schütteln und für zumindest 2 Stunden in den Kühlschrank! Beim Servieren auf die Panna Cotta sprühen!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Bernhard Zeller.

Zutaten

Panna Cotta

- 1 l Sahne
- 500 g Kastanienpürre TK
- Vanillezucker
- Amaretto
- Zucker
- 4 Blatt Galatine

Himbeerespuma

- 1 Pkg Tiefkühlhimbeeren
- 2 Blatt Gelatine
- Zucker
- Rum