Ein Bild, das Frucht, Nachspeise, Milchprodukte, Essen enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Panna cotta mit Himbeeren (mit Agar Agar)**

Süsse Panna cotta trifft frische Himbeeren: Unser Rezept ist genau das Richtige für Dessert-Liebhaber und kommt dabei ganz ohne Gelatine aus.

**Zutaten**

Für 4-6 Personen

5 Portionen

**Zutaten**

4-6 Gläser von je 1 ½-2 dl Inhalt

1 Einwegspritzsack oder Papierspritztütchen

**Panna cotta:**

5 dl Voll- oder Halbrahm

2 - 3 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Päckchen Agar Agar von Patissier Migros

50 g Lemon Curd oder Himbeerkonfitüre

150 g Himbeeren

**Himbeersauce:**

150 g Himbeeren

1 - 2 EL Zucker

1 TL Zitronensaft

Einige Himbeeren zum Garnieren

Quelle: Swissmilk