



Rezepte

#62

DONATI VINI

ZUTATEN



3 1 / 2 TL GELATINEPULVER
60 ML WASSER
800 ML RAHM
90 G PUDERZUCKER
1 VANILLESCHOTE
1 STÜCK ZITRONENSCHALE
150 G HIMBEEREN
2 TL PUDERZUCKER
(FÜR DIE HIMBEEREN)

Zubereitung

P A N N A C O T T A



D A S G E L A T I N E P U L V E R M I T D E M
W A S S E R M I S C H E N U N D 5 M I N .
S T E H E N L A S S E N . R A H M ,
Z U C K E R , V A N I L L E S C H O T E
U N D - M A R K S O W I E D I E
Z I T R O N E N S C H A L E I N E I N E M
T O P F B E I M I T T L E R E R B I S
H O H E R T E M P E R A T U R U N T E R
G E L E G E N T L I C H E M R Ü H R E N
5 M I N . K Ö C H E L N L A S S E N . D I E
A N G E R Ü H R T E G E L A T I N E H I N Z U -
F Ü G E N U N D U N T E R R Ü H R E N
W E I T E R E 5 M I N . K O C H E N .

S C H R I T T 2 V O N 3

Zubereitung

P A N N A C O T T A



VANILLESCHOTE UND
ZITRONENSCHALE ENTFERNEN.
DIE RAHMMISCHUNG IN
12 KLEINE GLÄSER ODER
SCHÄLCHEN VERTEILEN UND
4 STUNDEN KALT STELLEN
UND FEST WERDEN LASSEN.
ZUM SERVIEREN DIE
HIMBEEREN IM PUDERZUCKER
WENDEN UND AUF
DIE PANNACOTTA VERTEILEN.

SCHRITT 3 VON 3

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI