



# Caotina®

## PANNA COTTA BLANC MIT HIMBEEREN



Für 4 Gläsli  
à je 1 ½ dl



Zubereiten  
30 Minuten



Kühl stellen  
4 - 6 Stunden



Ziehen lassen  
30 Minuten

### DU BRAUCHST ...

Panna cotta blanc  
2 ½ dl Vollrahm  
40 g Caotina Blanc  
1 Blatt Gelatine  
5 g Jogurt nature

Beeren  
4 EL Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
120 g Himbeeren  
wenig Zitronen-  
Verveine

### SO EINFACH GEHT'S:

#### Panna cotta blanc

- ♥ Rahm mit Caotina Blanc unter Rühren aufkochen, bei kleiner Hitze etwa 2 Min. köcheln.
- ♥ Die Gelatine in kaltem Wasser etwa 5 Min. einweichen, gut ausdrücken. Gelatine zum heissen Rahm geben, gut verrühren, in einen Messbecher absieben. Jogurt darunterühren.
- ♥ Die Masse in die Gläsli verteilen, auskühlen. Panna cotta blanc zugedeckt im Kühlschrank 4 - 6 Std. fest werden lassen.

#### Beeren

- ♥ Puderzucker und Zitronensaft verrühren, Beeren begeben, mischen, etwa 30 Min. ziehen lassen.
- ♥ Die Beeren auf den Panna cotta blanc anrichten, mit Zitronen-Verveine verzieren.

### TIPP

BEERENSTARK: FRISCHE HIMBEEREN, TIEFGEKÜHLTE HIMBEEREN ODER ANDERE BEEREN (Z. B. ERDBEEREN, HEIDELBEEREN ODER GEMISCHTE BEEREN) VERWENDEN.



STATT ZITRONEN-VERVEINE KANN AUCH PFEFFERMINZE ODER ZITRONENMELISSE VERWENDET WERDEN.



DAS PANNA COTTA BLANC HAT EINE WEICHE, CREMIGE KONSISTENZ UND WIRD DESHALB DIREKT IM GLÄSLI SERVIERT.

# PANNA COTTA AUX FRAMBOISES ET AU Caotina® BLANC



Pour 4 verres  
d'env. 1½ dl



Préparation  
30 minutes



Réfrigération  
4 à 6 heures



Repos  
30 minutes

## IL TE FAUT ...

### Panna Cotta Blanc

2,5 dl de crème  
entière  
40 g de Caotina Blanc  
1 feuille de gélatine  
50 g de yogourt nature

### Baies

4 cs de sucre glace  
2 cs de jus de citron  
120 g de framboises  
Un peu de verveine  
citronnelle

## C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

### Panna Cotta Blanc

♥ Porter à ébullition la crème et le Caotina Blanc tout en remuant, baisser le feu et laisser mijoter pendant 2 min.

♥ Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant env. 5 min, bien presser. Incorporer la gélatine à la crème chaude, bien mélanger, verser la préparation dans un verre doseur tout en la tamisant. Ajouter le yogourt, puis mélanger.

♥ Répartir la préparation dans les verres, laisser refroidir. Couvrir la panna cotta au Caotina Blanc et laisser prendre 4 - 6 h au réfrigérateur.

### Baies

♥ Mélanger le sucre glace et le jus de citron, ajouter les framboises, mélanger et laisser reposer env. 30 min.

♥ Disposer les framboises sur la panna cotta au Caotina Blanc, décorer de verveine citronnelle.

## CONSEILS

REPLACEZ LES FRAMBOISES FRAÎCHES PAR DES FRAMBOISES SURGELÉES OU D'AUTRES BAIES (FRAISES, GROSEILLES OU MÉLANGE DE BAIES PAR EX.).



REPLACEZ LA VERVEINE CITRONNELLE PAR DE LA MENTHE POIVRÉE OU DE LA CITRONNELLE.



EN RAISON DE SA CONSISTANCE SOUPLE ET CRÉMEUSE, LA PANNA COTTA AU CAOTINA BLANC EST SERVIE DIRECTEMENT DANS DES VERRES.

