

DAS SAMTENE PANNA COTTA schmeckt mit dem fruchtigen Himbeergelee und den frischen Beeren besonders gut. Servieren Sie die Sahnecreme in hübschen Gläsern.



DIE SOMMER-TARTE wurde aus Himbeeren, Brombeeren und Mandeln komponiert. Vorzüglich mit einem Klacks Schlagsahne.

HERRLICHES AUS HIMBEEREN UND BROMBEEREN

Sommer-Tarte

Ein leckerer Sommerkuchen mit Mandeln, Zitronen und Beeren. Es können auch andere Beeren verwendet werden.

Für 8 Stücke

BODEN:

3 dl Weizenmehl

2 EL Puderzucker

125 g Butter

1 Eigelb

1 EL kaltes Wasser

FÜLLUNG:

3 Eier

250 g Mascarpone

1 dl Crème fraîche

1 dl Streuzucker

circa 100 g geriebene Marzipanrohmasse

geriebene Schale von 1 Zitrone

3 dl Brombeeren und Himbeeren

1/2 dl Mandelblättchen

1. Mehl, Puderzucker und Butter durchhacken, sodass eine bröselige Masse entsteht. Eigelb zugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten.

2. Eine Kuchenform mit abnehmbarem Rand und circa 25 Zentimeter Durchmesser mit dem Teig

auskleiden. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Form eine Stunde kalt stellen.

3. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig circa 10 Minuten blind backen.

4. Eier, Mascarpone, Crème fraîche, Zucker, Marzipanrohmasse und geriebene Zitronenschale mischen und zu einer homogenen Masse verrühren.

5. Die Masse auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Die Beeren auf die Masse geben und die Mandelblättchen darüberstreuen.

6. Die Tarte im unteren Teil des Ofens circa 40–45 Minuten backen, bis die Füllung fest wird.

Panna Cotta mit Himbeergelee

Dieses klassische Dessert kommt immer an. Im Sommer lässt sich die italienische Sahnecreme mit Himbeeren krönen. Einfach köstlich!

Für 4 Portionen

5 dl Sahne

1 Vanilleschote

1/2 dl Streuzucker

2 Blatt Gelatine

HIMBEERGELEE:

4 dl Himbeeren

2 Blatt Gelatine

1. Sahne in einen Topf gießen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit der leeren Schote und dem Zucker zur Sahne geben.

2. Sahne langsam erhitzen und circa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Vanilleschote entfernen und Topf vom Herd nehmen.

3. Gelatineblätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Blätter tropfnass in den Topf geben und unter Umrühren in der warmen Sahne auflösen.

4. Die Panna Cotta in 4 Gläser gießen und circa 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen, bevor das Himbeergelee darübergegossen wird.

5. Für das Gelee die Himbeeren mixen. Masse mit einem Holzlöffel durch ein Sieb drücken. Himbeersauce abmessen und mit Wasser verdünnen. Es werden insgesamt 2 dl Sauce benötigt.

6. Gelatineblätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Himbeersauce in einem Topf wärmen. Die Gelatineblätter tropfnass in den Topf geben und in der warmen Sauce auflösen. Sauce erkalten lassen.

7. Die Himbeersauce auf die Panna Cotta gießen und weitere 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Mit frischen Himbeeren garnieren.