



# Minz-Panna Cotta mit AnanassaUCE

 Dauer  
50 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Minze, frisch	20 g
Schlagsahne	500 g
Zucker	150 g
Blattgelatine	8 St.
Zitronen	1 St.
Ananas	1 St.
Vanillinzucker	8 g
Ananassaft	50 ml
Speisestärke	2 TL
weißer Rum	10 ml

## Zubereitung

Minze waschen und trocken schütteln. Im Mixbehälter Sahne, 100 g Zucker und Minze Linkslauf/15 Min./Stufe 1/100 °C köcheln lassen.

In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne ca. 5 Min. abkühlen lassen, dann Minze aus dem Behälter nehmen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen.

Pannacotta in 4 Portionsförmchen (à ca. 130 ml) gießen und mind. 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Ananas schälen, vierteln, harten Strunk entfernen und grob würfeln. Im Mixbehälter Ananas 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern. 50 g Zucker, Vanillinzucker, Ananas- und Zitronensaft zufügen und Linkslauf/7 Min./Stufe 1/100 °C garen.

In einer Schüssel Stärke mit 4 EL kaltem Wasser verrühren. Durch die Deckelöffnung in den Mixbehälter gießen, Linkslauf/3 Min./Stufe 1/100 °C mitgaren und andicken.

Sauce nach Belieben mit Rum abschmecken und abkühlen lassen. Pannacotta aus den Gläsern stürzen, mit der Sauce anrichten und mit Minze garniert servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	469 kcal		
Kohlenhydrate	81 g	Ballaststoff	4 g
Eiweiß	11 g	Fette	13 g