



# Minz-Pannacotta mit AnanassaUCE

 Zeit gesamt  
4h 40min

 Zubereitungszeit  
40min

 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

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Minze waschen und trocken schütteln. Im Mixbehälter Sahne, 100 g Zucker und Minze Linkslauf/15 Min./Stufe 1/100 °C köcheln lassen.
2. 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.
3. Pannacotta in 4 Portionsförmchen (à ca. 130 ml) gießen und mind. 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
4. 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.
5. 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.
6. 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 473 kcal

Kohlenhydrate 82 g

Eiweiß 11 g

Ballaststoffe 5 g

Fette 13 g