

Holunder-Limette

PANNA COTTA



 15 min.

 leicht

 4

Das brauchst Du:

250 g **SOMMERJOGHURT „HOLUNDER-LIMETTE“**, 1 Limette,
80 g weiße Kuvertüre, 2 EL Holunderblütensirup, 4 Blatt Gelatine,
250 ml **SCHLAGRAHM**, 1 Vanilleschote

Zum Garnieren: weiße Schokostücke, Limettenspalten

So machst Du's:

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark mit dem Messer herauskratzen. Die Kuvertüre kannst Du grob hacken und mit dem Schlagrahm, Vanillemark, Limettensaft und dem Sirup in einem Topf bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen.

Drücke die Gelatine gut aus und löse sie nun in der heißen Sahnemischung auf. Jetzt kannst Du unser Sommerjoghurt unterrühren. Verteile die Masse auf kleine Gläser oder Schüsseln und stelle sie für mind. 4 Stunden kalt.

Zum Garnieren nimmst Du am besten weiße Schokostücke und Limettenspalten.

Genuss-Tipp:

Dieses Joghurt-Panna-Cotta lässt sich natürlich auch mit unseren anderen Heumilch-Fruchtjoghurts perfekt kreieren. Mit der dazu passenden Fruchtsauce oder frischen Früchten gibt's noch mehr herrlich erfrischenden Genuss für Dich.

