



Panna Cotta mit Beerenkompott

Herrlich cremige Panna Cotta bedeckt von frischem Beerenkompott – süße Versuchung, kinderleicht zubereitet!

Zutaten

4 Portionen

Panna Cotta

1 Pck. Byodo Panna Cotta

250 ml Sahne

250 ml Milch

2 EL Zucker

125 g Himbeeren

80 g Blaubeeren

Beerenkompott

200 g TK gemischte Beeren

50 ml Johannisbeersaft

1 EL Zitronensaft

3 EL Dattelsirup

125 g Blaubeeren

125 g Himbeeren

Dessert-Genuss unterwegs

6 kleine Gläser, z.B. leere Byodo Senfgläser 125 ml

Zubereitung

Byodo Panna Cotta nach Packungsanweisung mit Sahne, Milch und Zucker zubereiten.

Die Beeren verlesen und auf 6 kleine Gläser verteilen.

Die heiße Panna Cotta leicht abkühlen lassen und in die Gläser füllen. Anschließend für min. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für das Beerenkompott die aufgetauten TK Beeren mit dem Stabmixer pürieren. Das Beerenkompott mit dem Johannisbeersaft in einem Topf verrühren. Zitronensaft und Dattelsirup zugeben und das Ganze für 15 Minuten bei milder Hitze einköcheln lassen.

Die frischen Beeren zugeben und nochmals kurz unter vorsichtigem Rühren aufkochen lassen.

Das Beerenkompott auf der Panna Cotta verteilen.

Die Gläser zum Transport im Picknickkorb mit den Schraubdeckeln verschließen.