Panna cotta mit Spätsommerfrüchten

von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen)

1 EL	Minzblättchen
80 ml	Schmand
5 Blatt	Gelatine
400 ml	Sahne
2 EL	brauner Zucker
8	Aprikosen in Spalten geschnitten
120 g	Himbeeren
80 ml	Himbeerpüree
4	Johannisbeerrispen
1	Zitrone, Saft
1 1/2 EL	Kristallzucker
4	Minzekrönchen

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Kühlzeit)

Gesäuberte Minzblättchen mit Schmand vermengen, mit dem Mixstab fein pürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Sahne zum Kochen bringen, braunen Zucker zufügen, Gelatine gut ausdrücken, unter die Sahne ziehen, Minzeschmand mit unterheben, kurz aufkochen lassen, abschalten.

Ausgespülte Förmchen oder Schüssel mit Masse bis zum Rand füllen, in den Kühlschrank fünf bis sechs Stunden stellen – am besten über Nacht anziehen lassen. Förmchen auf flachem Teller mittig stürzen, gesäuberte Aprikosenspalten und Himbeeren rundum dekorativ anreihen, mit passiertem Himbeerpüree überziehen. Johannisbeerrispen durch Zitronensaft ziehen, in Kristallzucker wenden, auf das Törtchen setzen und mit Minzekrönchen garnieren.