

# Italienische Rezepte

## Panna cotta mit Rhabarberkompott

Anzahl: 6 Personen

Gattung: April, Dessert, Italien, Rhabarber

---

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| 500 ml Schlagsahne   | 200 ml Johannisbeersaft        |
| 1 Vanilleschote      | 2 Teel. Vanillepuddingpulver   |
| 75 g Zucker          | 2 Essl. Mandellikör (Amaretto) |
| 3 Bl. weiße Gelatine | 2 Essl. gehackte Pistazien     |
| 400 g Rhabarber      |                                |

---

Sahne, aufgeschnittene Vanilleschote und 50 g Zucker aufkochen, 10 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 ziehen lassen. Schote entfernen, Sahne etwas abkühlen lassen. Gelatine einweichen, ausdrücken, im Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 auflösen und abgekühlt in die Sahne rühren. Creme in eine mit Folie ausgelegte kleine Kastenform (1/2 l) füllen und 5 - 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Rhabarber putzen, in Stücke schneiden, im heißen Saft mit dem restlichen Zucker auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 dünsten, mit der Schaumkelle herausheben. Puddingpulver und Likör glatt rühren. Den Rhabarbersaft damit kurz aufkochen und abkühlen lassen. Den Rhabarber untermischen. Die Creme aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, mit dem Kompott und den Pistazien anrichten.