

Valentinstag Dessert im Glas

Himbeer- & Vanille-Pannacotta



4 Personen

Zutaten Himbeer-Pannacotta á 80g

200 g	Sahne, 32%
80 g	Himbeerpüree ohne Kerne
45 g	Zucker
4 g	Gelatine
1 Prise	Lebensmittel Pulverfarbe Rot

Zutaten Vanille-Pannacotta á 30 g

140 g	Sahne, 32%
22 g	Zucker
2 g	Gelatine
1 Prise	gemahlene Madagaskar Bourbon Vanille

Zutaten Zuckerherzen

600 g	Fondant, flüssig
50 g	Wasser
1 Prise	Lebensmittel Pulverfarbe Rot
1 ltr	eiskaltes Wasser zum Abschrecken

Zutaten Roter Zuckerrand

80 g Zucker
½ TL Wasser
1 Prise Lebensmittel Pulverfarbe Rot
30 g Eiweiß zum Tunken

Zutaten für die Dekoration

100 g frische Himbeeren
4 Stück Minzspitzen

Equipment

4 kleine Dessertgläser
4 Dessertunterteller
Kleiner Topf
Kleiner Schneebesen
Gummischaber
2 Kleine Schüssel
1 große Schüssel
Messbecher
1 Silikon Backform Herzen á 30ml mit 15 Formen
Tortenscheibe
4 Holzstiele
Thermometer
Rührlöffel
Teelöffel
Sieb
4 Blatt Alufolie 30x30cm
4 Dessertschüsseln

Zubereitung Himbeeren Pannacotta und Vanille-Pannacotta

- 1) Sahne mit Himbeeren Püree und Zucker im Topf kurz aufkochen lassen
- 2) Zwischenzeitlich die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- 3) Sahnetopf vom Herd nehmen
- 4) Die weiche Gelatine ausdrücken und in die warme Sahne einrühren
- 5) In eine Schüssel umfüllen und handwarm abkühlen. Zwischendrin immer umrühren, damit die Pannacotta keine Haut bekommt
- 6) In der Zwischenzeit die Dessertschüsseln mit Alufolie auslegen und die Dessertgläser darin schräg platzieren
- 7) Die Pannacotta langsam in die Gläser einfüllen, 80g pro Glas, und für ca. 1 Stunde kühlen.
- 8) Für die Vanille-Pannacotta die Sahne, das Vanillepulver und den Zucker kurz im Topf aufkochen lassen.
- 9) Zwischenzeitlich die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- 10) Sahnetopf vom Herd nehmen
- 11) Die weiche Gelatine ausdrücken und in die warme Sahne einrühren
- 12) In eine Schüssel umfüllen und handwarm abkühlen. Zwischendrin immer umrühren, damit die Pannacotta keine Haut bekommt

- 13) Sobald die Himbeeren-Pannacotta fest geworden ist, kann der Vorgang mit der Vanille-Pannacotta wiederholt werden. Hier werden dann pro Glas ca. 30-35 g abgefüllt.
- 14) Jetzt die Gläser wieder für ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Zubereitung Roter Zuckerrand

- 1) Die rote Lebensmittelfarbe mit dem Wasser mischen und unter den Kristallzucker mischen.
- 2) Den Zucker auf ein Backblech verteilen und im Ofen bei 60°C für ca. 30-45 Minuten trocknen lassen.
- 3) Den Zucker in ein Sieb geben und gut durchsieben, so dass alle Klümpchen herausgehen
- 4) Das Eiweiß auf einen Unterteller gießen
- 5) Die fest gewordene Pannacotta aus dem Kühlschrank nehmen und umgedreht in das Eiweiß tauchen.
- 6) Anschließend vorsichtig in den roten Zucker tauchen und das Glas wieder richtig herum hinstellen

Zubereitung Herz-Lollipop

- 7) Den flüssigen Fondant und die 50g Wasser in einen Topf geben
- 8) Mit einem Zuckerthermometer versehen und den Zucker nun aufkochen
- 9) Sobald der Zucker 140°C erreicht hat, geben wir die rote Lebensmittelfarbe dazu und kochen den Zucker weiter bis 150°C
- 10) Damit der Zucker nicht weiterkocht, den Topf kurz in eiskaltem Wasser (steht direkt neben dem Herd) abschrecken.
- 11) Nun den Zucker abkühlen lassen, bis alle Bläschen verschwunden sind.
- 12) Den heißen Zucker vorsichtig in die Silikonherzformen gießen und abkühlen lassen.
- 13) Den verbleibenden Zucker auf niedrigster Stufe auf dem Herd stehen lassen, damit er weich bleibt, aber nicht mehr zu Kochen beginnt
- 14) Sobald der Zucker kalt und erstarrt ist, können die Herzen aus der Matte genommen werden.
- 15) Die Holzstiele einzeln in den heißen Zucker tauchen und an die Herzen kleben.
- 16) Das zweite Herz in den Zucker tauchen und auf das Herz am Stiel kleben.

Ausdekoriere

Die Himbeeren in den Gläsern verteilen. Eine Minzspitze aufstecken und mit dem Herz-Lollipop dekorieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen & Genießen!

Eure Beate

Das Rezept von Beate Wöllstein ist in Kooperation mit Westwing entstanden. Westwing kann das Rezept mit Hinweis auf Beate Wöllstein veröffentlichen und verbreiten. Das Urheberrecht verbleibt bei Wöllsteins Desserthaus.

*Rezept: Beate Wöllstein 14.02.2022, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de*

Das Tutorial zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

[Das komplette Equipment dazu findest Du in unserem Shop](#)

Kennst Du schon Beates Masterclasses? Online lernen von Zuhause und zu Jederzeit: Hier findest Du alle Kurse: [Zu den Masterclasses](#)