



GRANATAPFEL-PANNACOTTA

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Schlagsahne
- 30 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Blatt Gelatine
- 30 g Riemerschmid Frucht-Sirup Granatapfel
- 1 frischer Granatapfel

Zubereitung:

Die Schlagsahne mit dem Zucker in einen Topf geben und langsam erhitzen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote zur Sahne in den Topf geben. Etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen, die Gelatine in die Sahne geben und unter Rühren auflösen. Zum Schluss Riemerschmid Frucht-Sirup Granatapfel unterrühren.

Den Boden der Gläschen mit Frischhaltefolie auslegen. Die Pannacotta-Mousse auf die Gläschen verteilen und im Kühlschrank ca. 5 Stunden gut kühlen lassen, bis sie fest ist. Die Pannacotta stürzen und zum Schluss jeweils ½ EL Granatapfel-Kerne als Deko hinzufügen.