



## Kochen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 26.07.2018

**Panna cotta-Pralinen mit Himbeergelee**

**Für ca. 70 Stück**

### Zutaten:

70 Schokoladentässchen  
200 g Himbeeren  
90 g Gelierzucker (2:1)  
1 Vanilleschote  
90 g Butter  
200 g Schokolade, weiß  
100 g Sahne

### Zubereitung:

1. Für das Himbeergelee die Himbeeren verlesen, waschen, pürieren und durch einen Sieb passieren. Das Himbeerpüree mit dem Gelierzucker mischen und drei Minuten kochen. Das fertige Himbeergelee abkühlen lassen. Das Himbeergelee mit Hilfe eines Spritzbeutels und Lochtülle bis zur Hälfte in die Schokoladentässchen füllen.
2. Für die Panna cotta die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Die Butter schaumig schlagen. Die weiße Schokolade fein hacken.
3. Die Sahne mit dem Vanillemark aufkochen, über die gehackte weiße Schokolade gießen und kurz abkühlen lassen.
4. Die schaumige Butter unter die weiße Schokoladenmasse heben. Die Panna cotta in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die mit Himbeergelee gefüllten Schokoladentässchen füllen. Die fertigen Pralinen mit etwas Vanilleschotenabrieb dekorieren und 2 Stunden fest werden lassen.