



FÜR MINIMALISTISCHE  
FRUCHTÄSTHETEN.





## Tonkabohnen-Panna Cotta mit Schoko-Himbeer-Topping



Fruchtig-säuerliche  
Himbeere

Edle Grand Cru Couverture  
aus dem Hause FELCHLIN

### Zutaten für 4 Portionen:

- 5 Blätter Gelatine
- 200 ml Schlagobers
- 300 ml Milch
- 1/2 Tonkabohne
- 1 Thymianzweig
- 30 g Zucker
- 1 Glas STAUD'S Himbeere  
mit Schokolade

Die Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und einweichen. Schlagobers und Milch in einem Topf erhitzen und den Zucker darunter rühren. Tonkabohne wie eine Muskatnuss dazureiben und einen Thymianzweig hinzufügen. Danach aufkochen lassen, den Thymianzweig herausnehmen und die Gelatine einrühren. In fünf leere Schälchen, zum Beispiel STAUD'S 130 Gramm Gläser, füllen und 2 Stunden kühl stellen. Sobald die Panna Cotta fest genug ist, mit jeweils 1 TL STAUD'S Himbeere mit Schokolade toppen.

**Kühlzeit: 120 Minuten | Zubereitungszeit: 30 Minuten**

**DER KRÖNENDE ABSCHLUSS  
FÜR JEDES DINNER!**