

Erfrischende Sommerrezepte

Cranberry Pannacotta

Zubereitung: 15 Minuten

Ruhezeit: 4 Stunden im Kühlschrank

Zutaten für 4 Personen:

750 ml Sahne

750 ml Ocean Spray Cranberry Classic

150 g Zucker

2 Vanilleschoten

4 Blätter Gelatine

4 EL Pistazien



Sahne, 250 ml Ocean Spray Cranberry Classic, Zucker und den Inhalt der zwei Vanilleschoten in einem Topf aufkochen lassen. Währenddessen die Gelatineblätter in kaltem Wasser aufweichen, anschließend auswringen und unter kräftigem Rühren zur Creme hinzufügen. Aufkochen lassen und eine Minute bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Die Creme auf vier Gläser verteilen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Die restlichen 500 ml Ocean Spray Cranberry Classic Saft in einem Topf kochen bis etwa 4 EL Saft übrig sind. Vor dem Servieren den eingekochten Saft über das Dessert gießen und mit zerkleinerten Pistazien garnieren.

Pressekontakt:

fischerAppelt Kommunikation GmbH, Tel + 49 (0) 69 4272 616-0, Fax +49 (0) 69 4272 616-822

Julia Reichert, DW -825, E-Mail jr@fischerappelt.de, Janine Todtenberg, DW -833, E-Mail jat@fischerappelt.de