



Latte Cotta mit Himbeeren

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das einfache, schnelle, sommerliche Fruchtdessert für jeden Tag

Zutaten

- 400 g vollreife Himbeeren
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 300 ml Vollmilch
- 125 g Zucker
- 1 Mark 1 Vanilleschote
- 2 cl Himbeergeist
- 50 g saure Sahne
- Einige Blätter Zitronenmelisse für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst 16 schöne Früchte aussuchen, für die Garnitur an die Seite legen. Die Gelatine 4 - 5 min. in kaltem Wasser einweichen. Die restlichen Himbeeren auf 4 Förmchen oder in Ermanglung auch Kaffeetassen verteilen.

Schritt3

Die Zubereitung:

Schritt4

Die Milch mit dem Zucker und dem Vanillemark kurz aufkochen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen.

Schritt5

Die saure Sahne unter rühren, auskühlen lassen und über die Himbeeren geben; 3 - 4 Stunden kalt stellen.

Schritt6

Das Himbeermark:

Schritt7

In der Zwischenzeit die restlichen Himbeeren mit dem „Zauberstab“, etwas Puderzucker pürieren. Anschließend durch ein Küchensieb streichen, mit Himbeergeist abschmecken und ev. leicht mit Sahnesteif sämig binden.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Einen gekühlten, dekorativen Desserteller mit dem Himbeerpüree „ausspiegeln“ und die schönen, zurückgelassenen Früchte verteilen.

Schritt10

(Gern verziere ich Alles noch mit einem schönen Muster aus saurer Sahne, mittels eines Holzspießes)

Schritt11

Die Förmchen ganz kurz in heißes Wasserhalten, stürzen und in die Mitte setzen. Mit einem grünen Melisseblättchen verzieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, für die ganze familie, saisonal, schnell, sommerrezepte, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/latte-cotta-mit-himbeeren/>