

# 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/>