

## Crostata mit Panna Cotta und Himbeer-Sorbet

**Für zwei Personen**

**Für die Knusperfächer:**

4 Filoteigblätter à 15 x 20 cm    100 g Puderzucker

**Für die Panna Cotta:**

750 g Sahne                            180 g Zucker                    5 Blatt Gelatine (eingeweicht)

2 Vanilleschoten

**Für das Himbeersorbet:**

90 g Glukose                            9 g Pektin                        250 g Zucker

620 ml Wasser                        1 kg Himbeerpüree

**Außerdem:**

1 Schale Himbeeren                    1 Schale Blaubeeren    1 Schale Heidelbeeren

100 g Himbeerpüree

Für die Knusperfächer:

Den Filoteigblätter fächerartig zusammenlegen und im Backofen nach Packungsanleitung bei 180 Grad Ober- und Unterhitze goldgelb backen. Die gebackenen Fächer dick mit Puderzucker bestäuben und bei 200 Grad Ober- und Unterhitze karamellisieren.

Für die Panna Cotta:

Die Sahne mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote in einen Topf geben, aufkochen lassen und leicht auskühlen lassen. Die eingeweichte Gelatine dazu geben und auf Raumtemperatur auskühlen lassen. Die Masse auf ein Backblech geben und im Kühlschrank erkalten lassen. Mit einem Ring (circa acht Zentimeter Durchmesser) ausstechen.

Für das Himbeersorbet:

Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Das Fruchtpüree einrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Fertigstellung:

Jeweils eine Panna Cotta mittig auf jeden Teller legen. Den Fächer daraufsetzen und die vorbereiteten Früchte gleichmäßig darauf verteilen. Die Früchte mit dem Himbeerpüree marinieren und mit einer Nocke Himbeersorbet und etwas Puderzucker anrichten.

Cornelia Poletto am 27. März 2015