



# Waldfrucht-Panna-Cotta

## Zubereitung

Weichen Sie zunächst die Gelantineblätter in einer Schüssel mit kaltem Wasser ein. Erwärmen Sie den Fresubin 2 KCAL Drink Waldfrucht-Geschmack in einem Topf.

Vermischen Sie Eigelb, Stärke und Zucker miteinander und geben Sie die Ei-Zucker-Masse zum Fresubin 2 KCAL Drink Waldfrucht-Geschmack hinzu. Kochen Sie die Masse unter Rühren auf bis die Mischung eindickt.

Die getränkten Gelantineblätter hinzufügen und darin auflösen. Anschließend schlagen Sie die Sahne steif und heben Sie sie unter die Masse.

Die zubereitete Masse füllen Sie in kleine Formen (z.B. Tassen) und stellen diese für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, um die Masse abzukühlen.



## Dessert

Level

6

3 Std.

## Zutaten

200 ml Fresubin 2 KCAL Drink  
Waldfrucht\*

2 Eier (40 g)

40 g Zucker

15 g Stärke

50 ml Sahne

3 Gelantineblätter (6 g)

Beliebige Früchte:  
Johannisbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren

## Nährwerte pro Waldfrucht-Panna-Cotta

Energie	145 kcal
Eiweiß	5 g
Fett	6 g
Kohlenhydrate	17 g