

Joghurt Panna Cotta ohne Zucker



15 min. 90 kcal SteviaSweet Honig

Zubereitung ohne Zucker

1. Die Gelatineblätter ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
2. Rahm und Milch in einer Pfanne erhitzen. **SteviaSweet Honig-Süsse** und die ausgedrückte Gelatine in die heiße Mischung dazugeben.
3. Die Mischung kurz abkühlen lassen und den Joghurt dazugeben. Die Masse in Portionsförmchen geben und kaltstellen. Im Kühlschrank ca. 4 Stunden fest werden lassen.
4. Die Nektarine in kleine Stücke schneiden und Basilikum zerkleinern. **SteviaSweet Honig-Süsse** hinzugeben und mischen.
5. Direkt vor dem Servieren die Honigmischung auf die Panna Cotta geben.

Zutaten für 4 Portionen

2	Blatt Gelatine
100 ml	Rahm 38 %
100 ml	Milch
50 g	SteviaSweet Honig
100 g	türkischer Joghurt

Servieren mit

1	Nektarine
5	grosse Basilikumblätter
1 TL	SteviaSweet Honig

Nährwerte pro Portion

90	kcal
612	kJ
3.5	Protein in g
12	Kohlenhydrate in g
21.5	Fett in g