

Rhabarber Panna cotta

4 Förmchen à je 1 dl Inhalt oder 10 kleine Migros-Plastikförmchen

1	dl	Wasser	alles zusammen aufkochen, Hitze reduzieren
1	dl	weisser Portwein	
170	g	Zucker	
1		Vanillestängel, ausgekratzt	
500	g	Rhabarber	rüsten, in 1 cm breite Würfel schneiden, zugeben. 5-10 Min. köcheln lassen. 2 dl Saft abgiessen, auf die Seite stellen. Rest weichkochen, auskühlen lassen
Einige	Tropfen	rote Lebensmittelfarbe od. Sirup	Rhabarbermus bei Bedarf leicht rot einfärben
3	Bl.	Gelatine	5 Min. in kaltem Wasser einweichen
2	dl	Rhabarbersaft	zusammen aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. leicht köcheln lassen, Gelatine unter die heisse Flüssigkeit rühren, in die Förmchen abfüllen, 4 Std. kühl stellen
3,3	dl	Rahm	
		Rhabarbermus Zitronenmelisse	auf den Panna cotta verteilen garnieren

