

ERDBEER PANNA COTTA



ÜBERSICHT

- Dauer: 20 Minuten
- Menge: 4 Portionen
- Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN

- 250ml Schlagobers
- 200ml Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 60g Birkenzucker
- 150g Erdbeeren



ZUBEREITUNG

Ein kleiner Vorgeschmack auf den Sommer: cremige Panna Cotta mit einer Erdbeer-Note.

In einem kleinen Topf Schlagobers und Milch erhitzen. (Die Milch macht dieses Dessert nicht zu schwer.) Birkenzucker und eine der Länge nach aufgeschnittene Vanilleschote mit dem ausgekratzten Mark mit in den Topf geben. Zusätzlich noch etwas feinen Abrieb einer Bio-Zitrone mit dazu geben.

Nebenbei in kaltem Wasser die Gelatine einweichen. Die Flüssigkeit im Topf sollte nicht aufkochen, nur leicht simmern. Abschmecken und wer möchte, kann noch etwas nachsüßen und/oder mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern. 5 Minuten ziehen lassen und danach die Vanilleschote aus dem Topf nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und unter ständigem Rühren in die (noch) heiße Flüssigkeit geben.

4 Gläser mit kaltem Wasser ausspülen und zum Füllen bereitstellen. Die nach Vanille duftende flüssige Panna Cotta auf die Gläser gleichmäßig aufteilen und für mindestens 6 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Vor dem Servieren die Erdbeeren putzen, klein schneiden und mit einem Teelöffel Vanillezucker, sowie einem Spritzer Zitronensaft in einem kleinen Topf erhitzen. Sobald der herrliche Erdbeersaft austritt, den Topf vom Herd nehmen und entweder gleich auf der Panna Cotta verteilen oder vorher noch mit einem Stabmixer pürieren.

Mit ein paar Keksbröseln verziert am besten in der Sonne genießen!

