

heute gibt es...

Panna cotta



Zutaten:

- 1l Sahne
- 100g + ca. 40g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 5 Blätter Gelatine
- ca. 600g Erdbeeren

Zubereitung:

1. Die Sahne mit 100g Zucker, dem ausgelösten Vanillemark und den Vanilleschoten in einem großen Topf aufkochen und unter Rühren 15 Minuten köcheln lassen.
2. Die Blattgelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, die Vanilleschoten aus der Sahne entfernen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Sahne auflösen.
3. Die Panna cotta in Gläschen füllen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Anmerkung: Die Panna cotta sollte nicht flüssig sein, aber auch nicht zu fest. Die Konsistenz ist es perfekt, wenn sie zwischen die einer Creme und eines Puddings ist.

4. Die Erdbeeren waschen, putzen und gemeinsam mit dem Zucker pürieren. Je nach Geschmack noch nachsüßen. Optional könnt ihr die Sauce noch durch einen Sieb streichen.

Serviervorschlag:

Es gibt mehrere Möglichkeiten, wie ihr Panna cotta servieren könnt:

- Das Dessert in den Gläschen lassen und eine dünne Schicht Erdbeersauce darauf geben. Sieht hübsch aus und kann gut zu Partys oder Geburtstagen transportiert werden.
- Auf ein Teller etwas Erdbeersauce geben, die Panna cotta aus den Förmchen lösen und auf den Erdbeerspiegel stürzen. Sieht ebenfalls hübsch aus, eignet sich aber nicht für den Transport. Außerdem hat das Herauslösen des Nachtisches aus den Gläschen schon so Manchen die Nerven gekostet.

Kleiner Tipp hierfür: Die Gläschen vor dem Einfüllen der gekochten Sahne kalt ausspülen. Falls es damit nicht klappt. Die Gläser kurz in heißem Wasser eintauchen (natürlich ohne, dass Wasser in die Panna cotta gelangt) und den Inhalt auf den Erdbeerspiegel geben.



