

Erdbeer Panna Cotta Torte

Die Erdbeer Panna Cotta Torte ist eine cremige Sommertorte ohne Backen. Ein traumhaft leichtes Dessert für warme Tage und besondere Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,6 h



Zutaten

für den Boden

200 g	Vanille-Waffeln (z.B. von Loacker)
40 g	Butter (geschmolzen)

für die Creme

600 g	Schlagobers
100 ml	Vollmilch
110 g	Zucker
2 Stk.	Vanilleschoten (oder 1 TL Vanillepaste)
5 g	Agar-Agar

für den Fruchtspiegel

300 g	Erdbeeren
2 EL	Staubzucker
1 EL	Zitronensaft
1 g	Agar-Agar

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer Panna Cotta Torte** eine kleine Springform (ca. 20 cm) einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Die Vanillewaffeln fein zerbröseln und mit der

geschmolzenen Butter vermengen. Die Masse auf dem Boden der Springform verteilen und gut andrücken. Anschließend kalt stellen.

2. Für die Panna-Cotta-Creme das Schlagobers, Vollmilch, Zucker, ausgekratze Vanillemark und Agar-Agar in einen Topf geben. Alles unter Rühren aufkochen und etwa 3 Minuten köcheln lassen. Die Creme kurz abkühlen lassen und gelegentlich umrühren. Danach auf den vorbereiteten Torten-Boden gießen. Die Torte mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Die [Erdbeeren](#) klein schneiden und gemeinsam mit Zitronensaft und Staubzucker einige Minuten weich köcheln lassen. Anschließend fein pürieren. Agar-Agar mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter das Erdbeerpüree mischen. Nochmals etwa 2 Minuten köcheln lassen. Das Erdbeerpüree vorsichtig auf der gekühlten Creme verteilen und glatt streichen.
4. Die Erdbeer Panna Cotta Torte vor dem Servieren nochmals mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Tipp

Die Erdbeer Panna Cotta Torte gut gekühlt servieren und nach Wunsch mit frischen Erdbeeren oder Minze dekorieren. Die Torte gelingt auch mit einem Himbeerspiegel oder anderem Fruchtspiegel.