Erdbeeren Panna Cotta

Das Erdbeeren Panna Cotta ist ein fruchtiges, feines Dessert. Eine einfache aber köstliche Rezept Idee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,7 h

Zutaten

60 ml	Wasser
10 g	Gelatinenpulver
400 ml	Schlagobers
400 ml	Vollmilch
100 g	Zucker
2 TL	Vanilleextrakt
850 g	Erdbeeren (frisch)
125 g	Zucker
40 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für das **Erdbeeren Panna Cotta** das Wasser mit der Gelatine vermengen und 5-10 Minuten quellen lassen.

2. Die Milch und das Schlagobers in einen Topf leeren, Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Vanilleextrakt dazu mengen und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Nachdem die Masse etwas abkühlt, die vorbereitete Gelatine einrühren.

3. Nun das Panna Cotta in Gläser füllen und im Kühlschrank zirka 5 Stunden durch kühlen lassen.

4. Die frischen Erdbeeren waschen, putzen und zerkleinern. Zusammen mit Wasser und Zucker in einen Topf geben. Unter ständigem rühren kurz aufkochen und 5 Minuten bei geringer

Hitze weiter köcheln. Von der Hitze nehmen und mit einem Mixstab pürieren. Nach dem Abkühlen durch ein Sieb streichen.

5. Abschließend in die Gläser füllen und mit Minze Blätter garnieren.

Tipp

Damit man beim Panna Cotta eine diagonale Linie hat, muss man die Gläser beim Einfüllen schräg stellen. Dafür eignet sich als Unterlage ein Muffin Blech oder eine leere Eierverpackung.