

Panna Cotta mit Erdbeerschaum

Mit diesem Rezept gelingt das köstliche Panna Cotta mit Erdbeerschaum ganz sicher. Das cremige Dessert wird deine Gäste begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

2 Blätter	Gelatine
250 ml	Schlagobers
1 Stk.	Vanilleschote
70 g	Kristallzucker
250 ml	Buttermilch

Erdbeerschaum

3 Blätter	Gelatine
150 g	Erdbeeren
2 EL	Limettensaft
100 ml	Wasser
20 g	brauner Zucker
40 g	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für das **Panna Cotta mit Erdbeerschaum** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Schlagobers mit dem Mark der Vanilleschote und Zucker verrühren. Danach aufkochen lassen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Die Buttermilch einrühren in Gläser füllen und zirka 3 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.
2. Für den Erdbeerschaum die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die gewaschenen und geputzten Erdbeeren in Stücke schneiden, mit Wasser, Limettensaft, braunen Zucker und Vanillezucker pürieren.

3. Eine kleine Menge vom Erdbeerpüree erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das übrige Püree zugeben und mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen.
4. Den Erdbeerschaum auf den Panna Cotta verteilen und zirka 1 Stunde kühl stellen.

Tipp

Das Panna Cotta mit Erdbeerschaum mit frischen Erdbeeren dekorieren.