

Zitronengras-Beeren Panna Cotta

Die Zitronengras-Beeren Panna Cotta ist ein köstliches Dessert-Rezept für besondere Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

300 ml	Schlagobers
200 ml	Kokosmilch
2 Stangen	Zitronengras
80 g	Feinkristallzucker
1 Stk.	Bio-Limette (Schale unbehandelt)
4 Blätter	Gelatine
400 g	Beeren (gemischt, TK oder frisch)
50 g	Honig
50 g	Feinkristallzucker
1 EL	Vanillepuddingpulver
1 EL	Wasser
	Beeren (für die Deko)

Zubereitung

1. Für die **Zitronengras-Beeren Panna Cotta** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Schlagobers und Kokosmilch mit in kleine Stücke geschnittene Zitronengras und Feinkristallzucker in einem Kochtopf aufkochen lassen. Limettenschale abreiben und zugeben. Nochmals kurz aufkochen und durch ein feines Sieb gießen. Mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen und die ausgedrückte Gelatine in der heißen Masse auflösen. Etwas abkühlen lassen, in Gläser füllen und kalt stellen.
2. Für das Beerengelee die Beeren mit Honig und Zucker in einen Topf und bei niedriger Hitze einkochen lassen. Mit einem Mixstab fein pürieren. Das Vanillepuddingpulver mit Wasser glatt verrühren, zugeben und zirka 2 Minuten leicht köcheln lassen. Das Beerengelee von der

Hitze nehmen und abkühlen lassen. Über die Zitronengras-Beeren Panna Cotta geben und nach Belieben mit Beeren dekorieren.

Tipp

Die Panna Cotta nach dem Aufkochen noch mit zusätzlich 2-3 Esslöffel Kokos-Likör (Batida de Coco) verfeinern. Anstelle von Beeren geraspelte Schokolade zur Deko verwenden.