

Zutaten

- 0,4l Sahne
- 1 Vanillestange
- 40 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht
- 250 g Erdbeeren
- 2 Eßl Vanillezucker
- 1 Blatt Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht

Dessert

3 Fache Menge für 16 Pax

Entdecken Sie unser köstliches Erdbeer-Vanille-Dessert für 16 Personen. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Vanilleschote auskratzen und die Sahne zusammen mit dem Vanillemark und der Schote sowie dem Zucker aufkochen. Schote herausnehmen und die ausgedrückte Gelatine in der heißen aber nicht mehr kochenden Sahne auflösen. Die Panna Cotta in kleine Gläser abfüllen und kaltstellen.
2. Diese Zutaten mit dem Pürierstab gut mixen, dann durch ein feines Sieb passieren. Erdbeerpüree aufkochen lassen, beiseite Stellen und dann die Gelatine hinzugeben. Auflösen und das Püree nun auf die gestockte Panna Cotta geben.