

Zutaten

- 3 Fache Menge für 16 Pax
- 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

Erdbeer-Panna-Cotta

Entdecken Sie unser Rezept für eine cremige Erdbeer-Panna-Cotta. Perfekt für jeden Anlass! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

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.