



PANNA COTTA MIT ERDBEEREN

Zutaten:

75 g Zucker, 250 ml Milch, 250 ml Obers, 1 Vanilleschote, Zitronensaft
300 g Erdbeeren, 2 Blatt Gelatine, 125 ml Obers geschlagen, Staubzucker

Zubereitung:

- für die Panna Cotta Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen
- Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen
- Obers, Milch, Zucker und ausgekratzte Vanilleschote aufkochen
- Gelatineblätter ausdrücken und in die Flüssigkeit rühren
- Obers-Milch-Mischung abkühlen lassen, kurz bevor die Masse zu stocken beginnt, das geschlagene Obers unterheben
- Masse in Gläser oder Portionsformen gießen und 2 - 3 Stunden kalt stellen, inzwischen Erdbeeren vierteln und mit etwas Zitronensaft und Zucker marinieren
- vor dem Servieren die Gläser kurz in heißes Wasser halten und auf den Teller stürzen, mit Erdbeeren und etwas Zitronenmelisse oder Pfefferminze servieren

