



Zweifarbiges Panna Cotta mit Erdbeere

Zeit gesamt
3h 20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	5 St.
Schlagsahne	400 g
Vanilleschote	1 St.
Zucker	40 g
Bio Limetten	1 St.
Erdbeeren	300 g
Puderzucker	40 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. In einer Schüssel 3 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf Sahne auf niedriger Stufe erhitzen. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Vanilleschote, Vanillemark und 40 g Zucker in die Sahne geben und ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Vanilleschote aus der Sahne nehmen. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in die Sahne rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Panna cotta auf 4 Gläser verteilen und schräg gestellt für ca. 3 Stunden kalt stellen (am besten auf einem leeren Eierkarton).
3. In einer Schüssel 2 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limette heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und grob würfeln. In einem hohen Gefäß mit Puderzucker, Limettenschale und 1 TL Limettensaft fein pürieren.
4. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe schmelzen. 1 EL Erdbeerpüree zugeben, vermengen und anschließend mit restlichem Erdbeerpüree verrühren. Erdbeerpüree auf Panna cotta gießen und gerade im Kühlschrank mind. 2 Std. kühl stellen.
5. Zweifarbiges Panacotta mit Erdbeere servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	245 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g