

REZEPT FÜR PANNA COTTA MIT CHAMPAGNER-MARACUJA-GELEE



PANNA COTTA MIT CHAMPAGNER-MARACUJA-GELEE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Portionen | 45 Min. | + Abkühl- und Gelierzeit

Zutaten

Für die Panna cotta:

- 500 g Schlagsahne
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 3 Blatt weiße Gelatine

Für das Gelee:

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 2-3 Maracujas
- 200 ml Champagner (oder trockener Sekt)
- 40 g SweetFamily Puderzucker

Für das Topping:

- 40 g Vollkorn-Butterkekse
- 1 EL Butter
- 2 TL SweetFamily Rohrzucker



5702

ZUBEREITUNG

1. Für die Panna cotta Sahne mit Zucker zum Kochen bringen. 10 Minuten bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen, dabei gelegentlich rühren. Vom Herd nehmen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und in der lauwarmen Sahne auflösen. Durch ein Sieb in 4 kalt ausgespülte Gläser gießen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

2. Gelatine für das Gelee in kaltem Wasser einweichen. Maracujas halbieren und Fruchtfleisch herauslösen. Mit Champagner (bis auf 4 EL) und Puderzucker verrühren. Übrigen Champagner leicht erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Unter die Maracujamischung rühren und vorsichtig auf der Panna cotta in den Gläsern verteilen. Mindestens 2 Stunden oder über Nacht kühl stellen, bis das Gelee fest wird.

4. Vor dem Servieren Butterkekse im Blitzhacker zerbröseln. Butter schmelzen und mit Rohrzucker und Keksbröseln vermengen. Auf dem Gelee verteilen.