

REZEPT FÜR PANNA COTTA MIT ERDBEERSIRUP



PANNA COTTA MIT ERDBEERSIRUP

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4-6 Portionen | 35 Min. | + Abkühl- und Gelierzeit

Zutaten

Für die Panna cotta

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

Für den Erdbeersirup

- 250 g Erdbeeren
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 1-2 EL Zitronensaft



672

ZUBEREITUNG

406

Kcal

Pro Portion (bei
6)

3

Gramm

Eiweiß

38

Gramm

Kohlenhydrate

26

Gramm

Fett

1. Für die Panna cotta Sahne, Zucker und Vanille aufkochen und offen unter Rühren 10 Minuten köcheln lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne vom Herd nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen. Abgetropfte Gelatine darin auflösen und in 4-6 Portionsförmchen gießen. Mindestens 4 Stunden oder über Nacht zugedeckt kalt stellen und gelieren lassen.

2. Für den Sirup Erdbeeren putzen und würfeln. Zucker und 150 ml Wasser aufkochen, bis sich der Zucker löst. Erdbeeren und Zitronensaft zufügen und 3-4 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dann durch ein Sieb passieren.

3. Panna cotta nach Belieben aus den Förmchen stürzen. Mit dem Sirup beträufelt servieren.