

Dessert

Holunder - Panna Cotta mit Erdbeerpüree

Zutaten:

Panna Cotta

- 500 ml Buttermilch
- 250 ml Sahne
- 6 EL Holunderblütensirup
- 60 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 4 Bl. Gelatine

Erdbererpüree

- 500 g Erdbeeren
- 2 EL Zucker
- 4 cl Orangensaft
- 2 cl Grand Marnier

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltes Wasser geben und einweichen.
2. Sahne mit Holunderblütensirup, Zucker und dem Mark der Vanilleschote aufkochen.
3. die ausgedrückte Gelatine zugeben und zusammen mit der Buttermilch gut verrühren.
4. in Gläser füllen und mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Erdbeeren putzen, ein paar Erdbeeren zum garnieren beiseite legen. Die restlichen klein schneiden und mit 2 EL Zucker, Grand Marnier und Orangensaft aufkochen. Danach pürieren und Abkühlen lassen.<

Eindeutige ID: #1053

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 08-05-2022 07:35