Panna Cotta mit Balsamico-Erdbeeren

20 Min		23 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

Für die Panna Cotta:

- 500 ml Sahne
- 1 Päckchen Gelatine (weiß, 5 Blatt)
- 50 g Zucker
- ½ Vanilleschote (das Mark davon)

Für die Balsamico-Erdbeeren:

- 250 g Erdbeeren
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Agavendicksaft (alternativ: Honig oder Ahornsirup)

Zum Servieren

- Balsamico-Creme
- Minze (oder Melisse)

Zubereitung

1. Weiche die Gelatine in etwas Wasser ein.
2. Gib die Sahne mit dem Zucker in einen Topf. Kratze die Vanilleschote aus und gib das Mark dazu. Bringe die süße Vanillesahne zum Kochen. Nimm sie dann vom Herd.
3. Drücke die eingeweichten Gelatineblätter aus und rührt sie in die Sahne.
4. Gib die Sahnecreme in kalt ausgespülte Panna-Cotta Förmchen* und lasse sie für 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden. Wer nicht extra Panna-Cotta Förmchen besorgen möchte, kann genauso gut ein Muffinblech nehmen. Kalt ausgespült funktioniert das prima!
5. Bereite nun die **Balsamico-Erdbeeren** zu: Wasche die Erdbeeren und schneide sie in mundgerechte Stücke.
6. Mariniere sie dann mit dem Balsamico-Essig und dem Agavendicksaft. Lasse sie für eine Stunde im Kühlschrank ziehen.
7. Nimm die Panna-Cotta-Förmchen aus dem Kühlschrank. Stelle sie kurz in eine Schale mit heißem Wasser, damit sich das Dessert gut löst.
8. Stürze es aus der Form auf einen Teller.
9. Dekoriere das Dessert mit den Balsamico-Erdbeeren.
10. Gib zum Schluss noch ein paar Spritzer Balsamico-Creme darüber und lege ein Blättchen Minze oder Zitronenmelisse darauf. Et voilà: fertig ist euer selbstgemachtes Dessert wie vom Lieblingsitaliener.

NEU

MEIN NEUES KOCHBUCH IST SPIEGEL-BESTSELLER!