

Erdbeer Panna-Cotta Becher

Zutaten für 8-9 Becher à 1.2 dl

Panna Cotta

5	dl	Rahm	In Pfanne geben.
1		Vanilleschotte	Vierteln und Mark auskratzen, alles zum Rahm geben.
50	g	Zucker	Beigeben, langsam erhitzen und 15 Min. leicht köcheln.
3	Blatt	Gelatine	In kaltem Wasser einweichen.

Pfanne vom Herd nehmen, Vanilleschotte herausnehmen. Gelatineblätter ausdrücken und in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren vollständig auflösen.

Panna Cotta gleichmässig auf die Becher verteilen.
3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Erdbeergelee

500	g	Erdbeeren	Klein schneiden.
4-5	EL	Zucker	Beigeben und die Erdbeeren aufkochen und pürieren. Masse durch ein Sieb streichen.
5	Blatt	Gelatine	Einweichen, ausdrücken und in der noch heissen Erdbeermasse auflösen.

Erdbeermasse auskühlen lassen (Zimmertemperatur) und vorsichtig auf der Panna Cotta verteilen.

Erneut 3-4 Stunden gelieren lassen.

Erdbeer-Ganache

120	g	Rahm	Aufkochen, Pfanne vom Herd ziehen.
360	g	Kuvertüre, weiss	Fein hacken und in den heissen Rahm einstreuen und gut verrühren bis eine homogene Masse entsteht.
2-3	EL	Erdbeerpaste ¹	Unter die Ganache rühren.

Die zimmerwarme Ganache vorsichtig auf die Becher verteilen und über Nacht fest werden lassen.

Becher mit einem Tupper Schlagrahm garnieren.



CBB, Aug./2014

¹ Erdbeerpaste ist im Konditorei-Bedarf erhältlich. Alternativ kann fein pürierte Erdbeerkonfitüre verwendet werden.