

# PANNA COTTA MIT ERDBEEREN

Zubereitungszeit: 15-20 min - Wartezeit: 3h - Menge: 4 Gläser

## -ZUTATEN-

Panna cotta:	Erdbeersoße:
500 g Sahne (mind. 32 % Fett)	300 g Erdbeeren
50 g Zucker	30 g Zucker
4 Blatt Gelatine	
1 Vanilleschote	

## -ZUBEREITUNG-

### Panna cotta:

1. Weich die Gelatine für 5 Minuten (oder nach Packungsanweisung) in KALTEM Wasser auf.
2. Füge die Sahne mit dem Zucker und der (ausgekratzten) Vanilleschote in einen Topf und lass es aufkochen. Nimm danach den Topf von der Herdplatte.
3. Drück die Gelatine aus und rühr die Gelatine unter die Sahnemischung.
4. Füll die Panna cotta in eine Schüssel (vorher die Vanilleschote herausnehmen) und decke diese mit Frischhaltefolie ab. Die Folie soll dabei direkt auf der Oberfläche der Sahnemischung aufliegen, damit sich keine Haut bildet.
5. Wenn die Panna cotta auf ca. 30 °C bzw. Zimmertemperatur abgekühlt ist, rührst du sie noch einmal gut um, da sich sonst die Gelatine am Boden absetzt, und füllst anschließend alles in die Gläser. Dann stellst du diese in den Kühlschrank für ca. 3 Stunden.

## Erdbeersoße:

6. Schneide den Strunk von den Erdbeeren ab und püriere sie.

7. Füge die Erdbeeren und den Zucker (wenn du es süßer haben magst, kannst du auch noch mehr Zucker verwenden) in einen Topf und lass alles ca. 10 min ein bisschen einkochen. Die Erdbeeren verlieren ihr Wasser und so wird die Soße ein bisschen dicker.

Tipp: Wenn du die Soße ganz fein haben magst, streich sie nun durch ein Sieb.

8. Wenn das Panna cotta festgeworden ist, kannst du nun die Erdbeersoße darauf geben und es noch mit ein paar Erdbeeren oder auch Sahne dekorieren. Und schon ist das leckere Panna cotta mit Erdbeeren fertig zubereitet.

VIELEN SPAß BEIM NACHKOCHEN!

DEINE REBECCA 