

Italienische Rezepte

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beeren, Desserts, Italien

3 Blatt weiße Gelatine
750 g Schlagsahne

35 g Zucker
1 Vanilleschote

Für die Sauce

400 g Erdbeeren
50 g Puderzucker

2 Erdbeerlikör oder
Himbeergeist

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagsahne und Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote aufschlitzen und auskratzen. Vanillemark und -schote zur Sahne geben. Alles 15 Minuten kochen lassen. Vanilleschote herausnehmen. Gelatine zur Sahne geben und darin auflösen. In Förmchen geben und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Erdbeeren mit Puderzucker und Erdbeerlikör oder Himbeergeist verrühren und pürieren. Die Panna Cotta stürzen und mit der Erdbeersauce anrichten.