

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeeren

Zutaten:

150 ml Sahne
150 ml Milch
3.5 St. Gelantine
1 St. Vanilleschote
50 g Zucker
250 g Erdbeeren
0.25 Bund Minze

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschotelängs aufschneiden und mit einem spitzen Messer das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote zusammen mit der Sahne und Milch aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Zucker unter Rühren darin auflösen. Die Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heißen Flüssigkeit auflösen. Sahne und Milch durch ein Sieb in Gläser gießen und abkühlen lassen. Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Erdbeeren säubern, schneiden und mit dem Holunderblütensirup marinieren. Zum Schluss mit der Minze und den zerkleinerten Cantuccini garnieren und servieren.